ИННА МЕТЕЛЬСКАЯ-ШЕРЕМЕТЬЕВА
СУСАННА АНИКИТИНА-ЮНГБЛЮД

СПАСТИ-МОРДАСТИ

ПОТРЯСАЮЩИЕ ИСТОРИИ ЛЮБВИ И ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ СЛАДКОЙ ВЫПЕЧКИ

ЛЮБОВЬ НА ДЕСЕРТ!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой написана в соавторстве с яркой представительницей российского меценатства, бизнес-леди Сусанной Аникитиной-Юнгблюд. В ней представлены не только рецепты разнообразной вкуснейшей сладкой выпечки, но и невероятно занимательные истории любви селебрити – политиков и писателей, актеров и музыкантов, – доказывающие, что быть знаменитым вовсе не значит автоматически быть счастливым, ведь если одни истории рассказывают о безоблачном счастье влюбленных, другие повествуют об изменах и предательстве, о тяжелейших испытаниях, выпадающих на долю любящих сердец. Впрочем, даже горечь неразделенной любви можно смягчить сладостью испеченного с душой домашнего лакомства – и приведенные в книге рецепты непременно порадуют тех, кому не безразлично кондитерское искусство.

- Инна Метельская-Шереметьева
  -
  - Сласти-мордасти
  - Ялтинский торт «Подсолнух»
  - Творожник «Анри»
  - Рулет «Альмар»
  - Кассата «Паганини»
  - Торт «Татьяна»
  - Яблочный пирог «Черная роза»
  - Торт «Лунная соната»
  - Торт «Вишневый сад»
  - Торт «Челита»
  - Шоколадный торт с орехами
  - Торт Crème sure sucrée («Моя сладкая сметанка», или «Тающее чудо»)
  - Торт «Опиум»
  - Домашний торт «Любовь Орлова»
  - Сметанный торт «Пушкин»
  - Орехово-кофейный торт
  - Шоколадный медовик
  - Торт «Марсианские страсти»
  - Торт «Разбитое сердце»
  - Шоколадный торт без муки «Мексиканский»
  - Торт «Муравейник классический», или «Аридука»
  - Торт «Эстерхази»

- Бисквитный торт «Джекки» с кремом из вареного сгущенного молока
- Шоколадный торт с «пьяным» черносливом «Монако»
- Торт «Мезальянс»
- Торт «Эвита-Захер»
- Нежный творожный торт «Семейный»
- Староанглийский домашний торт Kiss of a Slave
- Торт «Африканская страсть»
- Торт песочный с курагой и безе
- Персиковый кекс «Красотка»
- Торт «Киевский»
- Торт «Бедный еврей»
- Торт «Маргаритка»
- Торт «Малакофф»
- Шоколадный торт со сметанным кремом «Любовь и деньги»
- Торт «Апшерон»
- Бразильский трюфель «Бригадейро»
- Сливовый пирог
- Творожный пляцок
- Торт «Неряха Джо» (клубничный вариант)
- Торт «Ананасовое ранчо»
- Австралийский рождественский торт
- Торт «Трюфель-послевкусие»
- Торт «Горький кофе»
- Тыквенный «Далдали» с орехами
- Торт «Леди Балтимор»
- Шоколадный десерт «Мамаша Кураж»
- Торт «Анна Павлова»
- Тыквенно-творожный медовик «Рыжая кобылка»
- Торт блинный «Распутин»
- Торт «Чалыкушу»
- Торт «Птичье молоко» для Андрея Шереметьева
- Торт «Наполеон» для Валерия Юнгблюд
-

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4

Инна Метельская-Шереметьева Сласти-мордасти: потрясающие истории любви и восхитительные рецепты сладкой выпечки

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Сласти-мордасти

Любовь, представленная небольшими рассказами в этой книге, многогранна… Это и «когда ты еще не ушел, а я уже скучаю», – по меткой формулировке Франсуазы Саган. Или когда «достаточно одной ее улыбки, чтобы тоска и депрессия навсегда покинули мою жизнь», – по утверждению Чарли Чаплина. Или, как сказал Наполеон, «только ради любви и стоило появиться на свет, ибо она и есть сама жизнь»…

Мы собрали для вас много историй любви. Историй и рецептов. Потому что, когда мы счастливы, когда любим и любимы – самое трогательное, самое лучшее угощение, которое хочется передать возлюбленному из сердца в сердце, из души в душу – кусочек невыразимой нежной сладости, которой они переполнены.

Об этом знали древние, об этом даже писали философские трактаты, на сладких эссенциях и медовых десертах готовили приворотное зелье. Конечно, ведь любовь – это непреодолимое желание сделать человека, который рядом с тобой, счастливым.

Дорогие наши читатели, мы с вами знаем, что любовь – основа мира. Даже если вы сейчас одиноки, верьте, что в один прекрасный момент в вашу жизнь ворвется она, любовь, которая, захлестнув с головой, подарит вам второе дыхание. Никогда не теряйте веры в любовь. Каждый из нас рожден для того, чтобы любить, дарить счастье, заботу, ласку другому. А рецепты домашних кондитерских «эликсиров любви» мы для вас приготовили.

И даже если случится разлука, если любовь загрустит и заплачет, утолите эти приступы отчаяния рукотворной сладостью. А лучше будьте вместе и придумайте с близким человеком для вашей любви собственный символ – ваш фирменный сладкий десерт. Любите и будьте любимы!!!

Ялтинский торт «Подсолнух»

Украинская поэтесса Леся Украинка (настоящее имя Лариса Петровна Косач) родилась 13 февраля 1871 года в семье помещика. У нее были весьма своеобразные родители: батюшка – знатный барин, весельчак, балагур, эстет, гурман; и мама – весьма умная, но очень строгая женщина. Оба по-своему обожали Лесю. Мать занималась ее образованием по собственной методике, а отец учил дочь музыке и живописи и был безмерно счастлив, когда она в пять лет сочинила небольшую музыкальную пьесу. Родители уже грезили о том, как их дочь покорит лучшие музыкальные салоны, а то и сцены всех столиц Российской империи, но в десять лет Лесе поставили смертельный для того времени диагноз – туберкулез костей.

Ребенку предписали строжайший постельный режим, все остальные занятия (в том числе и музыкой) жестко ограничили. Но девочка нашла выход. Она увлеклась литературой и иностранными языками, выучив их ровно десять. И все это она успела сделать до своего шестнадцатого дня рождения!

Леся иногда показывалась на светских раутах и мужественно скрывала страшные боли: хрупкая, почти прозрачная, невероятно утонченная и очень красивая юная поэтесса была тайной любовью многих своих ровесников. Она писала приятные и мелодичные стихи о родной природе и шутила, что горюет лишь о том, что не знает слов любви, ибо чувство сие ей неизвестно…

И вот все случилось. Они встретились в Ялте в 1897 году, куда в то время со всей империи приезжали знатные, образованные, но больные люди «на крымский воздух». Ему, ее избраннику, было 27 лет, он чем-то неуловимо напоминал саму Лесю: возможно, особой утонченной деликатностью, или тщательно скрываемыми страданиями, или огромными фиалковыми глазами (у Леси глаза были васильковыми), или прозрачностью матовой кожи. Русоволосого красавца звали Сергей Мержинский, он был пламенным революционером, основателем политических кружков Киева, организатором I съезда РСДРП и немножко поэтом. Встреча, кстати, не была случайной. Поехать полечиться в Ялту и познакомиться с талантливой поэтессой Ларисой Косач рекомендовал Сергею его друг и соратник по партии, сам тайно влюбленный в Лесю.

Сергей влюбился в девушку с первого взгляда, хотя сам он ей

вначале «не показался». «Все время жалуется мне, что из его комнаты не видно моря и что комары его кусают», – писала Леся маменьке. Сама же Леся к этому времени была слаба настолько, что подняться от пляжа до дома без того, чтобы прямо в нарядном платье не прилечь на тротуар отдохнуть, уже не могла. Поневоле приходилась полагаться на слабую, но все-таки мужскую руку нового знакомого. Ему первому прочла она пьесу «Голубая роза», ему единственному впервые в жизни собственноручно испекла домашний тортик «Соняшник» (Подсолнух), придуманный ею же.

Но осенью Мержинский уехал, а Леся осталась в Крыму еще на год. К зиме Ялта опустела. Больной девушке становилось все хуже: болели не только кости – появились нервные приступы и крапивница из-за прежде любимых продуктов. Письма от Сергея приходили редко, дружба стала угасать.

В 1899 году Леся вернулась домой. Вскоре к ней приехал и Мержинский. Он страстно желал увидеть любимую, но Леся казалась холодной. На самом деле она думала о другом: о предстоящей операции, которая, как хотелось верить, вернет ей здоровье и даст новые силы. Спустя две недели несчастный влюбленный покинул Гадяч. А после его отъезда Леся написала стихотворение «Прервалась, не закончившись, беседа…» и посвятила его Сергею. Она знала, как ей дорог и близок этот осторожный, все понимающий мужчина, но открыть ему свои чувства пока не могла.

Оперировали Лесю в Берлине. Вместе с очагами инфекции у молодой женщины была удалена большая часть сустава бедра. Когда Леся вернулась на Украину, на своем столе она нашла подарок от Сергея – небольшой томик сочинений Гейне с милым посвящением сердечному другу… Леся мучительно старалась погасить в себе любовь, поскольку понимала, что будущего у них нет, что она не имеет права выходить замуж и иметь детей. Сергей, будучи тоже неизлечимо больным, также отчетливо понимал это.

Влюбленные встретились в Киеве и растерялись, увидев друг друга. Это был рубеж нового века, Сергей стремительно угасал, Леся еще старалась держаться, но их разговорам мешали слезы. Сергей не выдержал такой пытки и уехал в Минск, где ему решительно нечего было делать. Леся поняла, что он уехал умирать, и именно в этот момент душа ее взорвалась с искрами и треском рванувшей гранаты неимоверной силы и мощи: «Мой друг, любимый мой друг, сотворенный для меня. Как же можно, чтобы я жила сама, теперь, когда я знаю другую жизнь?.. Я видела тебя и раньше, но теперь я иду к тебе со всей душой, как ребенок идет в объятия того, кто его жалеет… Это ничего, что ты меня не

обнимал никогда, это ничего, что между нами не было поцелуев… Только с тобой я не одна. Только с тобой я не на чужбине…», – писала она ему.

Леся продолжала писать стихи, и теперь почти все они были посвящены Сергею. «Таких глаз у людей не бывает, – говорила Леся. – Эти глаза из других миров…». Леся приехала к Сергею в Минск вместе с его тетками и старательно ухаживала за ним. «Мама! Жизнь моя здесь трагична, – писала она. – Мой друг говорит, как мы поедем за границу, в Швейцарию, как будет замечательно встретить там весну. А я весны боюсь, так боюсь, как… Того, чего не могу назвать».

В ночь на 18 января 1901 года Леся Украинка создала один из великолепнейших лирических шедевров о жертвенности и любви. «Одержимая» до сих пор заставляет читателя переживать то, что чувствовала эти два страшных месяца рядом с возлюбленным Леся. «Я не покину его, как покинули его другие друзья, – писала своим родным поэтесса. – Я с ним останусь столько, сколько этого будет нужно».

Пережив зиму, Сергей умер 3 марта 1901 года на руках у любимой подруги.

Леся до конца своей жизни сохранила любовь к Мержинскому. И даже потом, когда вышла замуж за другого преданного ей мужчину, она не переставала вспоминать о бывшем возлюбленном, покинувшем этот мир раньше ее самой.

Говорят, что в тетрадях Леси сохранился рецепт того самого девичьего тортика, сотворенного ею во имя любви, уже существовавшей, но еще не выпущенной к солнцу, – «Подсолнух». Испеките его, и пусть он вас согреет своим рыжим солнышком!

Для теста

• 6 яиц

• 1 стакан сахара

• 1 стакан пшеничной муки

• 1 ч.л. разрыхлителя

Для крема

• 300 г очищенных семечек подсолнуха

• 3 ст.л. сливочного масла

• 4 ст.л. сахара

• 350 г сливочного масла

• 1 банка вареной сгущенки (у Леси в рецепте были расплавленные ириски)

Для слоя из печенья

• 1 большая упаковка песочного печенья (курабье)

• 50 г крепкого алкоголя или ликера

Приготовить тесто. Соединить все его ингредиенты и взбить. Влить в форму для выпечки.

Выпекать в течение 35 минут при 175–180 °С. Охладить. Разрезать на 2 равные части.

Приготовить крем. Семечки пожарить 5–6 минут в сливочном масле на сковороде, постоянно помешивая. За 2 минуты до окончания жарки всыпать сахар. Дать остыть.

Масло растереть, добавляя вареную сгущенку. Всыпать семечки и перемешать.

Печенье достаточно сильно увлажнить ликером.

Сборка: слой бисквита, половина крема, слой бисквита, половина крема, печенье, хорошо смоченное в ликере, по желанию сверху торт можно покрыть глазурью из белого шоколада.

Творожник «Анри»

Анри Матисс родился в волшебную новогоднюю ночь 31 декабря 1869 года в семье дамской модистки. Мама трудилась на дому, поэтому первое, что увидел Анри, были тысячи ярчайших лоскутков, ленточек, перьев, бантов и шляпок, разбросанных по всему дому. Этот волшебный блестящий и радостный цветной мир во многом определит живопись будущего гения.

На удивление всем, Анри рос крайне серьезным мальчиком и мечтал о профессии адвоката. Поступив на юридический факультет университета, юноша вплотную приблизился к своей мечте, но… внезапно заболел живописью. Он бросил университет, удрал в Париж и легко поступил в школу изящных искусств. Хотя, скорее всего, Анри остался бы одним из тысяч незаметных художников Франции, если бы не встреча с русским коллекционером Сергеем Щукиным, который влюбился в картины Матисса и стал десятками скупать его полотна для российской знати. Наконец, по многочисленным просьбам российских поклонников, Щукин пригласил в 1911 году Матисса в Россию.

«Э… да в этом рыжебородом румяном французике из Бордо нет ничего изысканного, – вынесла вердикт московская элита, – нет шарма, нет искры, да к тому же он скучно женат и многодетен». Знать потеряла к Матиссу интерес, и он вернулся во Францию. Но вернулся не один. Вслед за Анри в Париж эмигрировала сибирячка Лидия Дилекторская, ставшая на двадцать два года любимой музой и натурщицей великого художника. Матисс считал ее идеалом: высокая статная блондинка с совершенными формами и бездонными голубыми глазами.

Дилекторская пришла в дом Матиссов сиделкой для больной Амели, жены художника. Ей тогда было чуть больше двадцати. А за плечами уже прошла целая жизнь: голодная Сибирь, скитания по Маньчжурии, неудачное замужество и, наконец, дом Матисса, в котором она оставалась долгих двадцать лет.

Женщина признавалась, что влюбилась в Матисса с первой

секунды. Он же, обожавший темпераментных цыганок и испанок, лишь смотрел на нее внимательным, тяжелым, раздевающим взглядом: «Совершенная, как Богиня. Но бела, слишком бела для меня. Бела, как мой любимый творожник, который она научилась стряпать в своей Сибири». И, тем не менее, Матисс рискнул и написал свое самое темпераментное полотно «Танец», для которого позировала Лидия. Успех был ошеломительным. Многочисленные друзья художника, приходившие в семью, замечали, с каким восторгом и обожанием смотрит девушка на своего патрона. Но их удивляла и очевидная сердечность, которую чета Матиссов испытывала к сиделке и натурщице.

Что происходило в те долгие часы, когда мэтр и Лидия оставались наедине в мастерской, не знает никто. Но русская эмигрантка утверждала, что сердечная дружба никогда не переросла в нечто большее. Великий же француз, не скрывая привязанности к Лидии, признавался, что садился за писание ее портретов каждый раз, когда начинал скучать, впадать в дикую меланхолию и депрессию. «Она или готовит мне десерт, который по наивности назвала моим именем, или часами выслушивает мое брюзжание, как терпеливая кошка, которая лежит на коленях хозяина, а он ее гладит за ушком».

Со временем все домашние хлопоты (от готовки, уборки до ведения домашней бухгалтерии и т. п.) незаметно легли на плечи Лидии. Она стала частью семьи, имея за душой лишь несколько десятков собственных портретов, которые дарил ей Анри, считая, что она сможет их в старости выгодно продать.

В 1941 году, в разгар войны, Матисс серьезно заболел. По настоянию Лидии, которая подняла на ноги весь оккупированный Париж, Матиссу была сделана срочная тяжелейшая операция. Она выхаживала его долгих тринадцать месяцев, кормя с ложечки и протирая душистой «ванильной» водой, которую варила сама. Анри выздоровел и снова принялся за работу.

Его не стало в 1954 году, в возрасте 85 лет. Он умер на руках у дочери, но последние его слова были обращены к Лидии: «Она научила меня любить жизнь и чувствовать во всем прекрасное. Цветы цветут повсюду для всех, кто только хочет их видеть».

Не желая становиться объектом досужих сплетен и объективов папарацци, Лидия после смерти любимого человека решает вернуться в теперь уже советскую Россию. Ее отговаривают все: опасно, смертельно опасно! Но Дилекторская непреклонна: «У меня есть охранная грамота от Бога». Она возвращается в Москву и передает все картины Матисса, которые у нее есть, советским музеям. А своей соседке по коммунальной квартире, которая в то время работала начальником цеха на

одной кондитерской фабрике, Лидия дарит рецепт своего знаменитого десерта «Анри», который начинает продаваться в московских кулинариях под названием «Французский творожник».

Чтобы вы повторили дома это парижско-русское чудо, вам потребуется форма 26 см диаметром, а также следующие ингредиенты:

Для теста

• 3 яичных желтка
• 125 г сахара
• 300 г пшеничной муки
• 1 ст.л. крошек из сдобного печенья
• ½ пачки маргарина
• 4 ст.л. сметаны

Для творожной массы

• 2 яичных белка
• 2 яичных желтка
• 150 г сахара
• 600 г творога, прокрученного на мясорубке
• 75 г черного горького шоколада
• 1 ст.л. какао-порошка
• 2–3 ст.л. манной крупы
• 1 пакетик ванильного сахара
• 100 г растопленного сливочного масла
• Сок ½ апельсина
• Тертая цедра 1 лимона и ½ апельсина

Желтки для теста взбить с сахаром, муку и печенье растереть в крошку с маргарином. Добавить сметану, замесить тесто, положить в холодильник на 20 минут.

Форму выстелить пергаментной бумагой. Дно и бортики выложить тестом (1/4 теста оставить в морозильнике, чтобы подмерзло).

Приготовить творожную массу. Взбить белки. Растереть желтки с сахаром. Творог разделить пополам. В одну часть творога добавить 75 г растопленного черного шоколада и какао-порошок, а также растертые желтки и 1 ст.л. манки.

Во вторую часть творога добавить ваниль, взбитые белки и 1 ст.л. манной крупы.

Выложить на тесто шоколадную творожную массу, сверху – белую. Натереть сверху тесто из морозильника, сбрызнуть топпинг апельсиновым соком, посыпать цедрой и выпекать при 170 °С примерно 1 час.

Остудить в духовке в форме до полного остывания.

Поместить форму с творожником в холодильник и оставить на ночь.

Утром подать любимым с горячим кофе с молоком и шариком мороженого. Так, как много лет Лидия подавала этот творожник Матиссу.

Рулет «Альмар»

Рецепт этого рулета «завернул и хорошенько пропек» судьбы десятков величайших людей прошлого века, поэтому он тоже заслуживает того, чтобы войти в историю самостоятельной единицей. Итак, речь пойдет об Альберте Эйнштейне, выдающемся физике XX века, о гениальном русском скульпторе Коненкове, о советской Мата Хари – Маргарите Коненковой, ну и, конечно же, о роковых страстях…

Мало кто знает, что любимая женщина Альберта Эйнштейна, о романе с которой знали немногие, была советской подданной. Эту тайну хранили и в КГБ СССР, и в американском ЦРУ. И только совсем недавно, благодаря личному архиву Коненковых, который был выставлен на аукционе «Сотбис», завеса тайны приоткрылась…

В начале XX века скульптор Коненков был известен и популярен в России и даже на Западе, где ему присвоили имя «русского Родена», но еще более мужа была знаменита его супруга – красавица Маргарита, ставшая (по слухам) прообразом Маргариты булгаковской. Она была волшебно, невыносимо красива и бесконечно очаровательна. У нее были идеальная фигура, точеная талия, безупречная грудь, роскошные волосы и очень длинные тонкие пальцы, которыми Марго постоянно перебирала шелковую шерстку ручных крыс, с которыми никогда не расставалась. Женщина прекрасно знала силу своего обаяния и пользовалась им, привязывая к себе мужчин буквально с первой секунды знакомства. Уже будучи женой Коненкова, Маргарита заводила романы с известнейшими представителями искусства, музыки, литературы, политики. Сергей Рахманинов, Сергей Есенин, Лев Троцкий, Федор Шаляпин – вот совсем не полный список поклонников Маргариты, которым она отвечала взаимностью. Несомненно, что супруга скульптора была искушена в любовных делах.

В 1923 году Коненкова отправляют на выставку в США, где он решает остаться вместе с супругой. Скандал? Позор? Диссидентство? Однако бывший советский разведчик Павел Судоплатов в 1995 году заявит, что «Маргарита Коненкова числилась в кадрах советской разведки под агентурной кличкой Лукас и выполняла задачу по “оказанию влияния” на

американских ученых, участвовавших в создании атомной бомбы».

Альберт Эйнштейн напрямую в создании бомбы не участвовал. Тем не менее в 1935 году он чудесным образом вдруг появился в мастерской Коненкова, которому правительство США заказало изготовление портретного бюста великого ученого. Мировая знаменитость понравилась скульптору, он заметил, что Эйнштейн был невероятно скромным человеком, который утверждал, что замечательна в нем лишь его легендарная пышная, неукротимая шевелюра… Два гения подружились. Скульптор изредка стал наведываться в Принстон, в университет к старине Альберту. Зато его супруга ездила туда каждую неделю. И вот уже все вокруг стали поговаривать о том, что между женой скульптора и ученым, вероятно, зреют какие-то отношения.

Только представьте, если в России, в бедности и относительной скромности серых унылых платьев советского быта Марго сражала всех наповал, то каким же экзотическим цветком она стала в Америке, где могла себе позволить самые роскошные и дорогие наряды, пенные кружева, серебряные чулки-паутинки, загадочную перламутровую пудру и помаду…

В 1936 году умерла жена Альберта Эйнштейна, и для физика не стало никаких преград, чтобы отдаться вспыхнувшей в нем страсти со всем отчаяньем впервые влюбленного гения. То, что Альберт и Марго стали любовниками, знали, кажется, уже даже все принстонские коты… Физик придумал особый шифр для письма, к которому влюбленные прибегали при переписке. Сергей Коненков, безусловно, тоже все знал, страдал, но не мог ни разлюбить жену, ни даже обидеться на ставшего ему настоящим другом Альберта.

Парочка сняла себе уютную комнату, которую назвала «гнездышком», а Маргарита, чтобы не тратить время на походы в рестораны и не отрывать себя от любимого, даже впервые в жизни стала готовить, изобретя вместе с физиком сладкий сдобный маковый рулет «Альмар». Впрочем, «альмаром» (Альбертом и Маргаритой) они называли любую объединяющую их вещь или предмет. У них были любимые лавочки-альмары, цветы-альмары, духи-альмары и даже кинофильмы-альмары.

Через три года встречи урывками перестали устраивать обезумевших «альмаров», и Эйнштейн решился на обман. Он написал Коненкову письмо, к которому приложил кучу медицинских справок, якобы полученных им у университетских медиков, в которых было написано, что Маргарита тяжело больна и нуждается в срочном отъезде на курорт Саран-Лейк для поправки здоровья. Это был любимый курорт физика. Наивный

скульптор потребовал, чтобы супруга незамедлительно отправилась на лечение!

В домике у волшебного озера влюбленным теперь никто не мешал. Марго пару раз в году наведывалась к мужу в столицу, а все остальное время слала ему нежные сюсюкающие письма, которые Коненкова устраивали лишь потому, что он смертельно боялся потерять жену. Конечно, он все знал об измене. Но скандал устроил лишь в 1945 году, когда скульптора внезапно вызвали на родину, объявив, что диссидентство ему простили. Некоторые друзья семьи утверждали, что прилюдный скандал «рогоносец» закатил лишь для того, чтобы дать возможность Марго остаться в Америке с любимым. Знавший об измене, он не знал, что живет не с роковой красавицей, а со шпионкой по кличке Лукас…

Чета отбыла на родину на отдельном пароходе, который прислал сам Сталин. Перед разлукой убитый горем физик за баснословные деньги купил золотые часы и подарил их возлюбленной. «Теперь для меня время будет идти в обратном порядке», – сказал он ей. По приказу Сталина скульптору выделили отдельную огромную мастерскую в районе Пушкинской площади. Так в СССР еще не принимали ни одного деятеля искусства.

Марго же с головой ушла в новую жизнь. Но это была совсем иная жизнь. Она сутками не выходила из дома, стояла у плиты и пекла для друзей странные рулеты «альмары». Ни политика, ни работа ее больше не интересовали. Она долго и мучительно переживала разлуку с любимым человеком, зная, что никогда больше не вернется в далекую страну, где была по-настоящему счастлива. И только письма, приходившие на знакомом и понятном ей птичьем языке, как-то скрашивали существование бывшей светской львицы. «Любимая! Я совершенно запустил волосы, они выпадают с непостижимой скоростью. Скоро ничего не останется. Гнездышко тоже выглядит заброшенно и обреченно. И я отдал бы оставшиеся дни жизни, чтобы поклевать с твоей ладони крошки любимого пирога». Переписка бывших любовников продолжалась десять лет, вплоть до весны 1955 года, когда великого Альберта Эйнштейна не стало. А в 1971 году ушел из жизни и великий скульптор.

Марго совсем перестала выходить на улицу, взяв себе домработницу и отказавшись даже от визитов друзей. Наглая деревенская баба, попав в столицу и убедившись в полной беспомощности американской «барыни», с садистским наслаждением принялась издеваться над располневшей и впавшей в депрессию бывшей красавицей. Она кормила ее лишь

черным хлебом с селедкой, стригла клоками портновскими ножницами все еще роскошные волосы, портила вещи, отрезала рукава у норковых шуб и ломала броши. К великому счастью, домработницу совсем не интересовали шкатулки с письмами и бумагами, потому-то они и уцелели. Правда, рецепт «Альмара» наглая баба унесла с кухни и отправила его в редакцию журнала «Работница», за что и получила второе место и три рубля премии…

Умерла Маргарита Коненкова в 1980 году от истощения. Но она была бы счастлива там, на небесах, если бы знала, что ее любимый «Альмар» продолжают печь ее землячки в память о ней, о ее любимом Альберте, во имя любви и для любимых.

Для опары

• 30 г дрожжей, обязательно свежих
• 2 ч.л. пшеничной муки
• 1 ч.л. сахара
• 60 мл теплой воды

Для теста

• 2 яйца
• 500 г пшеничной муки
• 3 ст.л. сливок
• 20 г сахара
• 60 г сливочного масла

Для начинки

• 200 г молотого мака
• 60 г сахара
• 100 г сливочного масла
• 50 г изюма
• 50 г измельченного миндаля
• яйцо или яичный желток для смазывания

Сделать опару. Дрожжи соединить с мукой, добавить сахар и теплую воду. Перемешать и оставить в теплом месте. Опара должна подойти.

Приготовить тесто. Добавить к опаре яйца, просеянную муку, сливки, сахар и растопленное сливочное масло. Замесить тесто и дождаться, когда оно подойдет, примерно через 1 час.

Для начинки молотый мак соединить со взбитой добела смесью сахара и масла, изюмом и молотым миндалем, вымешать до однородности. Раскатать тесто в прямоугольный пласт толщиной примерно 5 мм.

Распределить по тесту приготовленную начинку. Свернуть рулетом и выложить на противень, выстеленный пекарской бумагой, швом вниз.

Смазать рулет взбитым яйцом или желтком и поместить в духовку, разогретую до 175 °С. Через 40 минут рулет готов!

Кассата «Паганини»

Рецепт именно этой кассаты я узнала не на Сицилии, откуда она родом, а в Турине, где в некоторых ресторанчиках ее именуют еще кассата «Паганини-Боргезе». Заинтересовавшись тем, почему знаменитая сицилийская пасхальная выпечка носит имя самой скандальной любовной пары в истории Европы, я услышала легенду, которую сейчас вам и расскажу. Верить ей или нет – не знаю. Решайте сами.

Сначала представлю вам главных героев – Никколо Паганини, гениальный скрипач и композитор, человек, поцелованный Богом или проклятый Дьяволом, непревзойденный музыкант всех времен и народов; и Полина Боргезе – родная сестра Наполеона Бонапарта, самая аморальная женщина Франции и Италии, своенравная красавица, любившая в жизни всего три вещи: сладости, мужчин и свое тело.

Однако начнем по порядку. Молодому Наполеону Бонапарту отчаянно не повезло. Он вынужден был взять с собой в Париж свою юную тринадцатилетнюю сестру, справиться с которой родня просто не могла. Девочка была не по годам сексуальна, ослепительно красива, имела вздорный и темпераментный характер, обладала столь упрямым нравом и такой отчаянной решительностью поступать только по-своему, что совсем скоро брат понял: она может ославить его на всю страну. В то время любовные интрижки не были в диковинку, но даже искушенные французы поражались тому, что юная соблазнительница меняет любовников как перчатки, совершенно не стесняется говорить на запретные темы в обществе, точнее, только на них и говорит, запрещая в своем присутствии беседовать о чем-либо еще, кроме достоинств своего тела и особенно пикантных и приятных минутах недавних с ней свиданий. К шестнадцати годам Полина гордилась тем, что из высшей знати страны не переспала всего с тремя мужчинами…

Чаша терпения Наполеона лопнула, и он упросил своего друга, генерала Леклерка, жениться на юной ветренице. Леклерк, одна из жертв красоты Полины, был только счастлив. Молодые незамедлительно обвенчались, а уже через шесть месяцев у них родился мальчик. Чтобы сестра не принялась за старое, Наполеон решил отправить генерала с супругой и младенцем в одну из французских колоний – на Карибы. Полина взбунтовалась, но

потом оценила всю пикантность положения: отныне она жила на островах, где полно прекрасных мужчин, свободной любви и возможности купаться в удовольствиях. На островах ей не хватало одного: красивого белья и вкусных десертов.

Однако счастье долго не продлилось. Генерал заболел малярией и вскоре умер. Эксцентричная Полина полностью остригла свои роскошные волосы, превратившись в очаровательного мальчика, похоронила волосы вместе с супругом, пообещала отныне носить только черный цвет, придумала себе новое имя Роза и вернулась в Париж.

Одного случайного замечания «как тебе не идет черное», сказанного Жозефиной, супругой Наполеона, было достаточно, чтобы юная вдова вновь разоделась в шелка и принялась за старое. Но Наполеон был начеку. Обнаружив очередного любовника сестры – князя Камилло Боргезе, 28-летнего владельца огромного состояния, коллекции бриллиантов и роскошной виллы в предместье Рима, – Бонапарт уговаривает его жениться на веселой вдове. Боргезе с восторгом соглашается и буквально осыпает супругу золотом и драгоценностями. Пара живет вместе три года, Полина тайком погуливает, боясь лишиться роскоши, к которой она мгновенно привыкла, но тут, на свою беду, попадает на концерт Никколо Паганини…

А теперь о Никколо. Худой, некрасивый, с восковой желтой кожей, огромными провалами глазниц и прожигающим насквозь взглядом, с пальцами такой длины, которых просто не бывает у обычных людей, с какой-то магнетической харизмой, что заставляла женщин буквально терять сознание от внезапной страсти в присутствии маэстро, Паганини ведет такой же развеселый образ жизни, как и сама Полина. Они словно созданы были друг для друга и в какой-то момент нашлись. Возникла страсть такого накала, что окружающим казалось, будто между любовниками вспыхивают искры и молнии. Князь Боргезе, не выдержав новой открытой измены, уезжает в Париж, замок в Турине остается в полном распоряжении сладкой парочки. Паганини отправляет слуг на Сицилию, чтобы они в огромных количествах привозили кассаты – любимое лакомство его Паолетты, и занимается с ней любовью на «перинах» из сладкой выпечки. Говорят, именно этот факт из жизни музыканта и его любимой в свое время подсказал некоторые сцены режиссеру известного фильма «Девять с половиной недель»…

Паганини в полном восторге от своей новой музы и отныне посвящает лучшие произведения только ей. Кажется, что счастье будет бесконечно долгим, однако на свою беду Паганини знакомит Полину со своим приятелем – рыжеволосым красавцем

Бланджини. «С меня довольно кассаты! – заявляет Полина – Теперь я люблю сицилийские апельсины!».

Любовники расстаются, но счастье, обидевшись на них, отворачивается от обоих. У Полины обнаруживают неизвестное заболевание (как потом оказалось, злокачественное), Паганини от отчаяния женится.

Узнав о том, что она, скорее всего, неизлечимо больна, Полина решает взять от жизни все. Она устраивает роскошные балы, заваливает всю знать Турина лучшими десертами и шампанскими винами, привезенными из Франции («Вдруг я завтра умру, а у вас не будет сладкого, чтобы заесть и запить слезы»), снова меняет любовников. Однако болезнь берет свое, начиная уродовать безупречное тело. Полина носит все более закрытые платья, драпирует руки и шею все большим количеством жемчужных ожерелий и браслетов, а мужчин принимает при погашенных свечах…

Но все тщетно. Болезнь наступает, тело и душа больше ничего не чувствуют, и в 1825 году Полина умирает.

О смерти возлюбленной Никколо Паганини узнает уже после похорон и невыносимо страдает. Великий музыкант одержим желанием умереть и быть похороненным рядом с могилой Полины. Вероятно, маэстро потихоньку сходит с ума. Он усыпает ее склеп пирожными и цветами, ночует у подножия надгробной статуи. Возвращает его к жизни лишь новорожденный сын…

Впрочем, Никколо, считавший, что за страсть к Полине бог лишил его разума, проживет еще довольно долго. Хотя конец его жизни и злоключения после смерти войдут в историю, станут основой книг и кинофильмов… А вот кондитеры Турина станут из уст в уста передавать рецепт той самой кассаты, что стала «визитной карточкой» их города благодаря дерзким влюбленным. Они утверждают, что в Турине монахам в Пасху категорически запрещено есть кассату, ибо «монахини предпочитают есть торт, а не молиться». Рискните проверить, так ли это вкусно?

Рецепт простой, но требует некоторых навыков и времени.

Для бисквита

- *3 яйца*
- *90 г сахара*
- *щепотка соли*
- *100 г пшеничной муки*
- *2 щепотки ванилина*
- *1 ч.л. тертой лимонной цедры*

Для начинки

- *500 г рикотты*
- *100 г сахарной пудры или по вкусу*

• щепотка ванилина
• 100 г цукатов

Для глазури и украшения

• 150 г сахарной пудры
• 90 мл воды
• пищевой краситель
• 150–200 г марципана (по желанию)
• 30 г цукатов, фисташек, шоколада, мармелада или конфет

В первую очередь следует приготовить бисквит. Лучше испечь его за сутки до сборки кассаты, так как ему требуется время, чтобы стать плотным и настояться. Для бисквита разделить яйца на белки и желтки в две миски и взбить миксером желтки с половиной сахара до кремообразной массы светло-желтого цвета. Белки с солью взбить отдельно до пены, затем в них постепенно ввести оставшийся сахар и взбить до плотных пиков (сахар должен полностью раствориться).

Теперь обе массы следует соединить. Аккуратно добавить просеянную муку, ванилин, лимонную цедру и осторожно перемешать, чтобы бисквит сохранил свой объем.

Дно формы для выпечки диаметром 20–23 см застелить промасленной бумагой, бортики смазать небольшим количеством масла, присыпать мукой и выложить тесто. Выпекать бисквит в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут. Духовку не открывать до окончания выпечки!!! Пусть и затем бисквит остается в духовке еще сутки, тогда он уплотнится и с ним будет легче работать.

Для начинки рикотту протереть через сито, добавить сахарную пудру, ванилин и цукаты. Все перемешать до однородности и поместить готовую начинку на время в холодильник.

Разрезав бисквит ниткой на два коржа, поместить начинку толстым слоем между коржами, а сверху кассату залить цветной глазурью, приготовленной из сахарной пудры и воды с добавлением пищевого красителя, и украсить марципаном, который можно купить готовым или сделать самостоятельно любым из известных вам способов. Если марципан вы не любите, то подберите для украшения кассаты все, что душе угодно. В качестве наполнителей в начинке можно использовать вместо цукатов фисташки или кусочки черного шоколада.

Торт «Татьяна»

Этот торт придумала или подсмотрела у кого-то, а потом полюбила и назвала своим именем великая русская актриса Татьяна Окуневская. На свете есть не так много женщин, чья жизнь была бы более трагична, чем ее, и в то же время столь насыщенна, интересна, прекрасна. Она родилась до революции, а умерла уже в новом тысячелетии, покорив мужские и женские сердца во всей нашей стране и далеко за ее пределами. «Женщина-праздник», «женщина-улыбка» – так писали об Окуневской газеты, забывая рассказывать читателям о том, что пришлось пережить первой красавице СССР.

Девочка с малых лет проявила недюжинные лидерские качества и фантастическую жизнестойкость, ибо была дочерью не просто врага народа, а белогварцейца, который в Гражданскую войну сражался против большевиков, но затем был «примерно» или «показательно» помилован. Она так отстаивала справедливость, что как-то, повздорив с мальчишками, была выброшена со второго этажа школы, но, к счастью, отделалась лишь легкими ушибами.

Во время учебы в архитектурном институте Татьяну заметили режиссеры и пригласили сниматься в кино. Ей не важна была слава. Ей нужны были деньги, чтобы содержать семью, но к Окуневской мгновенно пришло и то, и другое. А еще первая любовь, да такая стремительная, что семнадцатилетняя Татьяна мгновенно вышла замуж за студента киновуза Диму Варламова. Опыт оказался печальным. Красавец-баламут Варламов с первых же месяцев семейной жизни начал изменять Окуневской, пить в компаниях, не ночевать дома, а по утрам с похмелья избивать юную супругу. Таня терпела весь этот ужас, ибо ждала ребенка, но, родив дочь, тут же ушла из дома.

В 1937 году власти вдоволь наигрались с «прощенным белогвардейцем Окуневским», арестовали и практически сразу расстреляли отца Татьяны. Ее саму выгнали из театра, запретили сниматься в кино, и если бы писатель Борис Горбатов не предложил ей руку и сердце, знаменитую актрису и ее семью

ждала бы просто голодная смерть.

Московские легенды гласят, что главным поклонником и одновременно злым гением Окуневской был Лаврентий Берия. Что он однажды вызвал ее к себе на допрос (точнее, на любовное свидание), но получил яростный отпор со стороны Татьяны. Она никогда не рассказывала, каким чудом в ту страшную ночь покинула Кремль живой и невредимой, зато последствия своего отказа потом испытывала еще долго. Берии был нужен только повод. И он ему представился. Лаврентий ничего не мог сделать Окуневской, пока шла война, а актриса месяцами пропадала на передовой с концертными бригадами, снималась в патриотических кинофильмах и являлась кумиром миллионов советских солдат, женщин-солдаток, вдов и матерей героев.

Но тут случилась командировка в Белград и судьбоносная встреча с югославским маршалом (а потом президентом Югославии) Иосипом Броз Тито…

Шел постпобедный, триумфальный, тяжелый, но светлый 1946 год. Группа советских кинематографистов, в числе которых была и Окуневская, отправилась в турне по европейским странам с фильмом «Ночь над Белградом».

– Господжо Танья, сегодня в вашу честь наш маршал дает званый ужин! – сообщили Окуневской в Белграде. – Яки цвете господжо воле?

– Какие я предпочитаю цветы? Любые. Но обязательно свежие, со сладким вкусным ароматом. Я цветы ем носом! – расхохоталась Окуневская.

Иосип преподнес ей вечером букет восхитительных чайных роз, на которых еще не высохла роса. Он пригласил ее на вальс и, запинаясь от волнения, на чистом русском языке сказал: «Мне пятьдесят лет. Я люблю тебя очень давно. И я уже сегодня позвал бы тебя замуж, но моя родина и моя партия сейчас плохо смотрят на браки с иностранками. Даже если это иностранки из СССР. Но потом мы обязательно поженимся!»

– Потом – суп с котом! – ответила Окуневская, которой тоже очень приглянулся смуглый, моложавый, смешливый и темпераментный маршал.

В то время о Тито ходили легенды. Он был всегда с иголочки одет и безупречно галантен. У него было несколько жен (в том числе одна русского происхождения) и десяток любовниц, исключительно самых знаменитых и даже титулованных европеек (одной из его пассий была Лоллобриджида).

– Останься! Я подарю тебе виллу! Я построю для тебя киностудию и назову ее твоим именем!

– Потом – суп с котом! Кстати, у вас такой же длинный нос,

как у Сирано! Вам не говорили? – смеясь, повторила Окуневская и улетела в Москву.

Два года подряд, выходя на поклоны после спектакля «Сирано де Бержерак», Окуневская получала огромную охапку багряно-черных роз с одной и той же белоснежной карточкой, на которой было написано два слова: «Твой Тито».

В 1948 году, став уже президентом Югославии, Тито делает все возможное и невозможное, чтобы организовать гастроли театра «Ленком» в Белграде. Он не скрывает от Берии, который должен подписать разрешение, что хочет сделать предложение Окуневской. «Театр полетит на гастроли, – сообщают актрисе, – если не полетите вы!» Она решает остаться, чтобы друзья смогли увидеть мир. В ту же осень Окуневскую арестовывают за агитацию и пропаганду и после года одиночной камеры в тюрьме, где великую советскую кинодиву подвергают всяческим пыткам и унижениям, народной артистке СССР дают десять лет лагерей в казахском Джесказгане.

Больше пяти лет Татьяна Окуневская провела в лагерях, выполняя самые тяжелые работы, терпя голод и жестокость, не надеясь выйти на свободу живой… Ее переводили из лагеря в лагерь, ужасы которых так и не смогли сломить ее гордый и сильный характер. После смерти Сталина, холодным летом 1954-го, Окуневскую амнистировали, и то лишь потому, что все доктора, которые наблюдали заключенных, вынесли однозначный вердикт – «ей не выжить!». У Татьяны были такие колоссальные проблемы со здоровьем, что уже даже московские цивильные медики категорически запрещали ей принимать любые лекарства, ибо каждый препарат мог спровоцировать обострение любого иного заболевания.

– Ну, значит, буду есть хлеб и сахар, – отшучивалась несломленная Окуневская. – А если надоест – придумаю торт имени самой себя и стану печь его каждый день!

Татьяна вернулась в родной «Ленком» и даже на родной «Мосфильм». Однако отныне ей давали возможность играть только отрицательных персонажей. Хорошим тоном считались и насмешки над бывшей всенародной любимицей.

– Черт подери! Попроситься, что ли, обратно в лагерь? – иронизировала над своей судьбиной Таня в разговорах с дочерью. А потом надевала на безукоризненно красивое лицо дежурную улыбку и выходила в мир…

С президентом Югославии они больше никогда не встретились. Замуж Окуневская тоже больше не выходила. «От меня, как от Христа, трижды отреклись: два случайных мужа и один не случайный, но сильно платонический любимый», –

шутила она и пекла для друзей торты.

Гениальная русская актриса встретила новое тысячелетие и ушла на радугу, оставив нам здесь, на земле, десятки великолепных женских ролей и смешной рецепт торта своего имени. Смешной – исключительно по ее формулировке. Торт просто великолепен! Убедитесь сами.

Для теста

- *250 г меда*
- *150 г сахара*
- *1 яйцо*
- *5 ст.л. сливок*
- *80 г сливочного масла*
- *1 ч.л. гашенной лимоном соды*
- *½ ч.л. молотой корицы*
- *600 г пшеничной муки*

Для пропитки

- *30 г сливочного масла*
- *100 г сахара*
- *100 г брусники, клюквы или черной смородины*

Для крема

- *50 мл воды*
- *1 стакан сахара*
- *250 г нежирных сливок*
- *5 ст.л. манной крупы*
- *250 г сливочного масла*
- *¼ ч.л. ванилина*
- *1 лимон*

Приготовить тесто. В алюминиевой кастрюле смешать все ингредиенты, кроме муки. Для равномерного смешивания мед должен быть жидким, а масло – подтаявшим. После смешивания кастрюлю нужно поставить на огонь и добиться устойчивого кипения при постоянном помешивании. Когда масса станет пышной и поднимется пенной шапкой, огонь выключить, а в остывшую массу добавить просеянную муку. Тесто месится легко и получается гладким и эластичным.

Разделить тесто на 5 частей, каждый шар завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник.

Пока тесто остывает, приготовить пропитку. В сковороде нагреть сливочное масло, добавить сахар и измельченные блендером ягоды. Довести до кипения, варить 1 минуту и выключить огонь.

Приготовить крем*. В воде в кастрюльке растворить сахар, довести до кипения. Как только сироп закипит, влить сливки и

довести до кипения. Помешивая, всыпать из стаканчика отмеренные 5 столовых ложек (без горки) манной крупы. Довести до кипения и варить до загустения. В чуть теплую кашу добавить сливочное масло, ванилин и взбить миксером в пышный крем. Лимон разрезать, удалить косточки и прокрутить через мясорубку вместе с кожурой. Добавить прокрученный лимон в крем и взбить миксером все еще раз.

Разогреть духовку до 180 °С. Пергамент смазать сливочным маслом и раскатать на нем пласт из 1 куска теста. Вырезать по трафарету круг или прямоугольник. Выпекать коржи поочередно не более 6–7 минут. Остудить.

Начинаем собирать торт. Первый корж смазать кремом, накрыть его следующим коржом и обильно смазать ягодной пропиткой. Далее поместить еще один корж, на него – крем, затем корж с пропиткой, последний корж и крем.

Верх торта Окуневская украшала испекшимися и поломанными в крошку обрезками от коржей. Но можно по вкусу украсить торт орехами, или шоколадом, или и тем и другим. Вкусно будет в любом случае!

*Окуневская очень любила московские сливки в треугольных пакетиках, 10 % жирности. После лагерей она мечтала о манной каше на таких сливках, поэтому и придумала с ними крем.

Яблочный пирог «Черная роза»

Почему мы все так ждем любви? Почему грезим о ней? Наверное, потому, что яркие, пламенные мгновения подлинного счастья высокой и светлой любви могут перевесить все остальные спокойные годы жизни и даже поддержать на своих крыльях в дни испытаний и печали. Все цитируют Шекспира с его «нет повести печальнее на свете, чем повесть о Ромео и Джульетте». Мне кажется, в России есть еще более красивая и трагическая история, о которой наверняка хоть краешком уха, но слышал каждый. Я имею в виду историю любви нашего прославленного поэта, драматурга и дипломата Александра Грибоедова и его юной супруги, его Ангела и его Черной Розы – Нины Чавчавадзе. Их счастье длилось всего несколько месяцев, но стало легендой и в нашей стране, и в Грузии и даже в Тегеране. Давайте вместе с вами прикоснемся к этому великому и святому огню вечной любви!

Отец Нины – тифлисский аристократ Сандро Чавчавадзе – и его русский тезка Александр Грибоедов дружили с молодости. Грибоедов даже учил крошечную Нино игре на фортепиано, хохоча над забавными проделками очаровательной малышки, которая приходила на его уроки с куклами в обнимку. Затем пути друзей разошлись на долгое десятилетие, и лишь в 33 года, в возрасте Христа, молодой дипломат и поэт Грибоедов вновь оказался в Тифлисе, где первым же его визитом стал приход в дом приятеля.

Здесь необходима небольшая ремарка о том, что к своему возрасту Грибоедов, вдоволь «накушавшись» столичных нравов и Москвы и Санкт-Петербурга, полностью разуверился в знатных красавицах, не без оснований полагая, что их ум – это, скорее, колкое остроумие, их чувства – стремление к выгодному браку, их восприятие мира – калейдоскоп ярких картинок, который изменчив и необъясним, точнее, объясним сиюминутностью, модой или голым расчетом, а их красота – плод трудов модисток и всевозможных дамских уловок вроде помад, румян и белил. Поэтому, когда Александр звонил в колокольчик двери тифлисского князя, он думал о чем угодно, но только не о том, что столкнется на пороге с юным кареглазым ангелом, чью осиную талию можно было охватить двумя ладонями, чьи

персиковые щеки не знали иных притираний, кроме родниковой воды, а огромные ланьи глаза сияли такой чистотой и проницательностью, что столичный циник просто оцепенел.

Грибоедова пригласили к чаю и усадили за стол напротив юной красавицы.

– Угощайся, друг мой Александр! Это «Черная роза» – пирог из яблок нашего сада. Нина сама его испекла.

У Грибоедова двоилось в глазах. Темные лепестки пышного пирога благоухали ванилью и корицей, но еще острее он чувствовал свежий яблочный аромат самой Нины, сидевшей на расстоянии вытянутой руки от него.

– Нина! Я могу с вами поговорить?! – внезапно воскликнул дипломат и сломя голову выбежал из столовой в кабинет отца Нины. Девушка послушно последовала за ним. «Мы вошли в комнату, щеки у меня разгорелись… Не помню, что начал ей говорить, и все живее, живее. Она заплакала, засмеялась, и я поцеловал ее…» – напишет спустя два дня Грибоедов в письме к своему другу.

Подготовка к свадьбе и само венчание состоялись скоропалительно. О свадьбе первой тифлисской красавицы и московского дипломата говорил весь город. Но медлить было нельзя. Через месяц Грибоедову было предписано вернуться в Персию, где обстановка становилась слишком напряженной.

Нина, не верящая в приметы, мечтающая о долгом и безграничном счастье с человеком, которого она боготворила с детства, а полюбила с первого взрослого осознанного взгляда и поцелуя, лишь рассмеялась, когда в церкви на венчании Грибоедов уронил свое обручальное кольцо и вздох суеверных прихожан пронесся под сводами храма Сиони: «К несчастью, к несчастью…»

– Не верь ничему, любимый! Твои стихи и моя любовь переживут столетия! – сказала мужу юная супруга. Ее слова тоже оказались пророческими.

Сказочный медовый месяц молодожены провели в родовом имении князя в Цинандали. Буквально в первую же брачную ночь случилось и великое чудо зачатия новой жизни. «Ангел мой, Роза моя черная, – повторял счастливый Грибоедов, – я знаю, что под твоим сердечком уже теплится жизнь моего сына, уже бьется его благородное сердце. Сохрани себя и его во имя всего святого!». Дипломат всячески отговаривал Нину от поездки в Тегеран.

– Нет, – твердо ответила девушка, – отныне где ты, там и я!

Грибоедов вынужден был согласиться. Единственное послабление, которое он выторговал у преданной жены, – ее согласие поселиться вдали от столичной русской миссии, чтобы

не подвергать себя лишней опасности. Обстановка в Персии была накалена до предела, но от русских дипломатов император требовал жестко стоять на своих позициях и не уступать ни в чем. Буквально через неделю после прибытия Грибоедова в Тегеран вспыхнул бунт, восставшие ворвались в русскую миссию и уничтожили, вырезали всех ее сотрудников. Грибоедов с саблей наголо сражался до последнего вздоха. Но силы были неравны, и почуявшая запах крови толпа, изуродовав тело Грибоедова, изрубив его ятаганами, дико и победно вопя, еще неделю таскала на веревке останки поэта по всему Тегерану.

Друзья Грибоедова, беспокоясь о здоровье Нины, которая действительно ждала ребенка, скрывали от нее правду о гибели мужа. Они всячески убеждали ее уехать в Тифлис, объясняя, что Александр в плену, тяжело болен и присутствие Нины может спровоцировать бунтовщиков на самые крайние меры. Нина была вынуждена уступить.

Трясясь в ползущем по горам обозном поезде, Нина случайно подслушала беседу жен других дипломатов о том, что в поезде едет не только Нино, но и истерзанные останки ее супруга, и таким образом узнала страшную правду. Эта новость вызвала трагические преждевременные роды. Нина успела окрестить младенца, который прожил всего час, Александром, и с той самой минуты уже более никогда не снимала траурных одеяний. Имя Ангел, которым называли ее в Тифлисе, прочно заменило имя Черная роза.

Нина воздвигла памятник Александру Грибоедову на горе Мтацминда – пьедестал из черного мрамора и изваяние плачущей вдовы, охватившей руками крест, с надписью: «Ум и дела твои бессмертны в памяти русской, но для чего пережила тебя любовь моя?» Говорят, поэт Александр Сергеевич Пушкин посетил еще свежую могилу Грибоедова и преклонил пред ней колени, а когда встал, на его глазах блестели слезы.

Сама же Нино Грибоедова стала для десятков поколений и русских, и грузин символом неумирающей любви. Она занялась благотворительностью, была деятельна и активна, и, говорят, стала еще красивее. Предложения руки и сердца сыпались на нее от самых благородных и титулованных мужчин Российской империи и европейских стран. Но все было тщетно. Нина оставалась верна любимому до самого своего последнего вздоха. В знак признательности к тем, кто пытался завоевать ее сердце, но потерпел фиаско, Нина передавала серебряное блюдо с «Черной розой» – тем самым яблочным пирогом, который ознаменовал для нее встречу с мужем – символом вечной любви!

Обязательно испеките этот легендарный пирог и вы.

Утонченная яблочная кислинка, румяная корочка, напоминающая розу, и нежные, тающие во рту кусочки – вот что у вас должно получится в результате.

Для теста

- *2 кислых яблока*
- *немного лимонного сока*
- *3 яйца*
- *щепотка соли*
- *200 г сахара*
- *150 г сметаны*
- *80 г растительного масла + для смазывания*
- *1 ч.л. ванильного сахара*
- *250 г пшеничной муки*
- *10 г разрыхлителя теста*

Для украшения

- *4 яблока обязательно с темно-красной кожурой*
- *сахарная пудра по желанию*

Два кислых яблока очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками – их мы будем добавлять в тесто. Отправить их в миску и полить лимонным соком, чтобы не потемнели.

Приготовить тесто. В миску разбить яйца, всыпать соль и сахар, взбить миксером до пышной пены. Добавить сметану, растительное масло и ванильный сахар, снова взбить. Просеять в миску муку с разрыхлителем, вымешать сначала лопаточкой, а потом миксером. Тесто получается по консистенции как густая сметана. Добавить в тесто нарезанные яблоки, хорошенько вымешать.

Дно и бортики формы промазать растительным маслом без запаха или сливочным маслом и выложить в форму тесто. Тесто разровнять и подготовить остальные яблоки для украшения пирога.

Для этого яблоки разрезать пополам, вырезать сердцевину и нашинковать половинки на терке с одним лезвием или нарезать очень острым ножом так, чтобы получились очень тонкие дольки. Кожуру не срезать!

Тонкие дольки уложить по кругу в тесто, начиная от краев формы к середине, кожурой вверх, чтобы дольки слегка заходили друг на друга, и немного вдавливать их в тесто. Когда все дольки уложены, сверху пирог становится похожим на розу!

Еще раз надавить на дольки, чтобы они поглубже вошли в тесто, а сверху посыпать сахарной пудрой для образования сладкой румяной корочки на пироге (по желанию).

Пирог отправить в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.

Торт «Лунная соната»

У этого торта много вариантов и много имен. В Вене его именуют «Венским медовым», в Бонне – «Лунной сонатой» (Mondscheinsonate), в России времен СССР почему-то прозвали «Рыжиком», хотя в Российской империи называли «Императорской ладьей». Но мы с вами договорились, что будем говорить о тортах-легендах, поэтому остановимся на названии «Лунная соната» и истории любви великого Бетховена.

Отец маленького Людвига, грубый и деспотичный человек, тем не менее обладал идеальным слухом… Он повсюду «слышал», как звенят золотые монеты. Поэтому дар своего сына он распознал моментально и решил его использовать на полную катушку. Маленький мальчик с трех лет сутками просиживал за клавесином или простаивал у органных труб, зато уже в восемь лет, к вящей радости папеньки, дал свой первый концерт и получил первый гонорар. У Бетховена не было детства. И если бы он любил музыку чуть меньше, чем отмерил ему этой любви Господь, Бетховен бы стал не просто угрюмым мизантропом, а вообще покончил бы с собой… Красивые, мужественные, чуть грубоватые черты лица, породистая грива пышных волос, худощавая фигура с идеально ровной осанкой, пытливый ум, замкнутость и непревзойденная музыкальная одаренность – вот что являл собой Бетховен в возрасте семнадцати лет. И если бы не наставник, Кристиан Готлиб Нефе, который вопреки всему (и самому юноше тоже) воспитывал в нем чувство прекрасного, восторженность, умение чувствовать и понимать природу, людей и искусство, то, вероятно, мир лишился бы почти 90 процентов того музыкального наследия, которое было создано великим композитором.

Наставник угощал Людвига лунно-желтым венским медовым пирогом и рассказывал, рассказывал, рассказывал юноше о том, как прекрасен мир и как восхитительна Вена.

Именно туда и отправился Бетховен в 1787 году. Прекрасная Вена – город театров и соборов, уличных оркестров и любовных серенад под окнами – покорила сердце юного гения. Но годы безрадостного детства, прошедшие в заточении сырой музыкальной комнаты и ревущих органных труб кафедрального

собора, не прошли даром. Бетховен начал стремительно терять слух. Он почти полностью оглох к 1800 году, но Фортуна чуть замедлила развитие болезни, чтобы дать Бетховену услыхать главный зов и голос жизни – голос Любви.

С Джульеттой Гвиччарди, юной итальянской аристократкой, столь же прекрасной, сколь и ветреной, Бетховен познакомился на одной из дружеских вечеринок, проходившей в венской кондитерской, где европейская богемная молодежь говорила исключительно о литературе, музыке или живописи, наслаждаясь зимним вином из подснежного винограда и сладкой выпечкой. Самому старшему – Бетховену – было тридцать. Самой юной – Джульетте – едва исполнилось шестнадцать. Людвиг влюбился моментально, пылко и страстно. Он на какое-то время даже поверил, что к нему возвращается слух. «Боже мой! Как я счастлив! Я хочу, я могу обнять весь мир. И даже луну с неба я готов бросить к ее ногам!» – писал Людвиг своему наставнику. Бетховен учил Джульетту игре на фортепиано, она с трогательной наивностью вышивала ему батистовые рубашки.

Позже Бетховен признается, что зря взял на себя роль учителя. Ибо Музыку он любил не меньше чем Джульетту, а посему, когда последняя ленилась или фальшивила, Бетховен превращался в Зевса-Громовержца, рвал на клочки толстые нотные тетради и крушил резные дубовые табуреты.

Они встречались и приватно. Но чаще всего юная ветреница заманивала Бетховена все в ту же кондитерскую, где, спустя шесть месяцев после начала бурного романа, Бетховен начал вечерами исполнять друзьям свою сладкую сонату, посвященную Джульетте (случайно ли, нет ли, но после смерти композитора ее тоже назовут Mondscheinsonate – «Лунной сонатой» – как известную и любимую им выпечку). Однако те, кто хорошо разбирается в музыке, знают, что «Лунная соната», начинающаяся волшебными нежными переливами, становится в своем развитии тревожной, звенящей, дрожащей, вызывающей слезы, катарсисной… И это не случайно. Джульетта легко изменила гениальному Бетховену с юным графом Робертом фон Галленбергом. И не просто изменила, а выскочила за него замуж, успев рассказать друзьям и знакомым по всей Вене, что ее новый возлюбленный – гениален, а старый Бетховен уже исписался…

Один поступок любимой глубоко ранил композитора, второй – просто добил его. Он дописывал свою сонату в состоянии бессильной ярости и сильнейшей обиды: теперь слух окончательно покинул его. Бетховен во второй раз в жизни задумывается о самоубийстве. И единственной музой, единственным божеством, удерживающим его от рокового шага,

становится Музыка.

Бетховен пишет свои самые великие произведения и исполняет их по памяти. Он не слышит совсем ничего.

Джульетта возникнет в жизни композитора еще один раз, когда спустя несколько лет приедет в Вену практически нищей и раздавленной жизнью. Она будет умолять бывшего любимого простить ее и попросит денег для того, чтобы прокормить детей и мужа. Людвиг напишет свою знаменитую записку: «Я сейчас очень любим ею и более чем когда-либо являюсь ее мужем…», выделит Джульетте огромную сумму и… попросит навсегда исчезнуть из его жизни.

После его смерти в ящике письменного стола найдут письмо «К бессмертной возлюбленной»: «Мой ангел, мое все, мое я… Что за жизнь! Без тебя! Так близко! Так далеко! Какая тоска и слезы по тебе – тебе – тебе, моя жизнь, мое все…». А «Лунная соната» будет все так же звучать, отдаваясь сладкой болью влюбленных всех времен и всех континентов. И сладкая нежность венской выпечки, та же «Лунная соната», будет таять медовой горечью во рту…

Для теста

• 3 яйца
• 200 г (около 1 стакана) сахара
• 100 г сливочного масла
• 3 ст.л. меда
• 2 ч.л. без горки пищевой соды
• 450 г (около 3 стаканов) пшеничной муки

Для крема[1]

• 100 г сливочного масла
• 150–200 г сгущенного молока (можно вареного)
• 400 г сметаны 20 % жирности

Для теста взбить яйца с сахаром до полного растворения крупинок (на полной скорости миксера это занимает 6–10 минут). Содержимое чаши увеличится в объеме примерно вдвое, станет пышным и воздушным.

Нарезать масло на небольшие кусочки и поместить в миске на водяную баню. Периодически помешивать массу по мере ее таяния. Добавить мед и пищевую соду (гасить ее уксусом не нужно, у меда высокая кислотность). Снять миску с водяной бани, влить взбитые яйца. Осторожно перемешать. Вернуть будущее медовое тесто обратно на плиту (на водяную баню или на медленный огонь).

Всю муку просеять в глубокую миску. Всыпать треть в миску с

жидкими ингредиентами и перемешать лопаткой до однородности. Добавить еще примерно 1 стакан муки и снова перемешать. Держать тесто на плите, пока оно не приобретет интенсивный карамельный оттенок, потом сразу же снять массу с огня и дать ей остыть в течение 7–10 минут. Всыпать оставшуюся муку и замесить медовое тесто. Оно получится гладким, мягким, податливым, не липнущим к рукам.

Скатать тесто в колбаску и разделить на 12 частей. Каждый кусочек тонко раскатать. Из каждого пласта вырезать круглую или прямоугольную заготовку для коржа.

Выложить коржи на противень, застеленный промасленным пергаментом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 5–6 минут. Не передержите коржи, иначе торт станет жестким и плохо пропитается. Как только тесто станет темнеть, достать коржи из духовки. Горячие коржи будут мягкими, гнущимися, но, когда остынут, чуть затвердеют.

Обрезки теста тоже выложить на противень и отправить в духовку. Выпекать чуть дольше, чтобы тесто стало хрустящим – оно понадобится для классического оформления торта посыпкой.

Приготовить крем. Масло предварительно размягчить и взбить миксером до пышности. Затем постепенно ввести сгущенное молоко и сметану.

Остывшие коржи хорошо промазать кремом, не забывая смазывать и бока торта. Подрумяненные обрезки поломать руками и раскатать скалкой в крошку.

Посыпать торт «лунной» желтой крошкой и дать ему постоять при комнатной температуре 1 час. Затем убрать в холод на 8–12 часов. В итоге вы получите очень нежный, мягкий, бархатистый венский медовый торт, знаменитую «Лунную сонату».

Торт «Вишневый сад»

Я не знаю, правдива или нет эта история, но говорят, что двухметровый красавиц, душка и щеголь Антон Павлович Чехов, которого довольно долго связывал любовный роман с замужней писательницей Лидией Авиловой, очень удачно камуфлировал свой с ней адюльтер. Так, «Чайку» он написал, чтобы ответить на любовную записку Авиловой. Только шифр Нины Заречной в пьесе на медальоне звучал как «Если вам понадобится моя жизнь – придите и возьмите ее», а Авиловой Чехов зашифровал строчку из ее же романа: «Негоже приличной барышне появляться без жениха в маскарадах»…

Во время их разрыва (очередного) и в промежутках между своими другими увлечениями Чехов, соскучившийся по любовнице, пишет «Вишневый сад», намекая на тот десерт, который они ели в Ялте, не смея приблизиться друг к другу (оба были со спутниками), но поедая не столько пирожное, сколько глазами друг друга…

После выхода пьесы Авилова успела на секунду войти в вагон поезда, увозившего Чехова из Москвы, и оставить у его закрытого купе коробочку с «Вишневым садом»…

Давайте же и мы испечем это пьянящее любовное лакомство…

Для маринованной вишни

• *около 1 кг свежей или замороженной вишни*
• *коньяк или бренди по вкусу*

Для крема

• *800 г сметаны*
• *1 стакан сахара*

Для теста

• *5 г разрыхлителя*
• *200 г сметаны*
• *200 г сливочного масла*
• *1 стакан сахара*
• *500 г пшеничной муки*
• *5 г соли*

Для начинки и украшения

• *маринованная вишня по вкусу*
• *сахар для посыпки вишни*
• *хлопья миндаля для украшения (по желанию)*

Предварительно свежую или замороженную вишню без косточек нужно замариновать в коньяке. Что не пойдет в торт – то съедим так… Вишню держать в коньяке 1–3 суток.

Сметану для приготовления крема выложить в дуршлаг на марлю и оставить отстаиваться минимум 6 часов.

Для теста разрыхлитель всыпать в сметану. В масло всыпать сахар, влить сметану с разрыхлителем и взбить с помощью миксера. Далее замешать тесто, добавляя хорошо просеянную пшеничную муку с солью.

Разделить тесто на 15 частей, каждый колобок завернуть в пищевую пленку и отправить в холод на 3 часа.

По истечении указанного времени раскатать каждый кусок теста в длинный прямоугольник (примерно 25×10 см) и на его центр длинной полосой от начала прямоугольника до конца выложить вишню, отжатую от коньяка. Посыпать ягоды сахаром, свернуть в трубочки. Прямоугольники должны быть одной длины!

Поместить противень с трубочками в разогретую до 190 °C духовку и выпекать 25 минут.

Для крема густую сметану взбить с сахаром (хотя нежнее будет с сахарной пудрой и ванилью).

Выложить на блюдо 5 трубочек – это нижний ярус. Смазать кремом, далее выложить ряд из 4, потом 3, потом 2 трубочек и верхушку – 1 трубочку. Все промазывать кремом, им же смазать и пирамиду снаружи.

Если у вас есть хлопья миндаля, можно посыпать торт ими. Если нет – и ладно. Подают этот десерт с рюмочкой того самого коньяка, в котором настаивалась вишня, и чашечкой крепко заваренного черного бархатного чая…

Торт «Челита»

Этот одна из немногих счастливых историй любви, которая может стать прекрасным десертом и для вас, дорогие мои, если вы отчаялись, перестали верить в чудо, опустили руки-крылья и решили, что все сласти-мордасти давным-давно миновали.

Речь идет о Клавдии Шульженко и ее любимом супруге – Георгии Епифанове – загадочном Г. Е. Ну и, конечно, о «Челите» – прекрасном домашнем торте, который Георгий Кузьмич придумал вместе со своей мамой, усовершенствовал вместе с Клавдией Ивановной и пек всегда в один и тот же день – 21 июля, в день их знакомства.

А началась история в 1940-м довоенном году, когда Епифанов, выпускник операторского факультета института кинематографии, впервые услышал на грампластинке звонкий девичий голос, исполнявший задорную «Челиту». Помните?

Ай, ай, я-яй!
Что за девчонка!
На все тотчас же
Сыщет ответ,
Всегда смеется звонко!
Ай, ай, я-яй!
Зря не ищи ты —
В деревне нашей,
Право же, нет
Другой такой Челиты!

Георгий мог слушать эту пластинку бесконечно. Еще не видя исполнительницы, он уже любил ее. Все тяжелейшие годы войны, которые Шульженко провела в составе полевой концертной бригады практически на передовой, а Епифанов стал кавалером трех орденов Красной Звезды, ордена Отечественной войны и множества медалей, Георгий как зеницу ока хранил пластинку с веселым, жизнеутверждающим, всепобеждающим голосом любимой.

А после войны, когда Клавдия Ивановна переживала не самые простые времена брака с Коралли, его измену, воспитывала сына,

рожденного в этом браке, а потом пыталась выжить и выстоять в схватке с соседями по коммуналке, ненавидевшими и унижающими ее от какой-то мещанской зависти (Коралли уже оставил семью), почти каждый месяц она получала открытки с самыми теплыми пожеланиями и одной и той же подписью «Г.Е.». Даже циник Коралли, уходя от Шульженко, посоветовал ей не выбрасывать «эти безделицы», присланные из разных уголков нашей родины (от Камчатки и Владивостока до Калининграда и Москвы), ибо было в теплых строчках, адресованных Клавдии, что-то такое высокое и чистое, что не хотелось ни трогать, ни пачкать.

Одиннадцать лет приходили эти письма. И только в 1956 году, благодаря вмешательству общих знакомых, Епифанов получил шанс познакомиться с Шульженко лично. Мама его очень волновалась. Она испекла их любимый торт «Челита», выбрала самую красивую сорочку, собрала очень трогательный букет… Епифанов, которому через месяц должно было исполниться тридцать восемь лет, герой-фронтовик, побывавший во многих переделках за свою нелегкую жизнь кинооператора, приедет под балкон дома отдыха, где находилась Шульженко, вместе со своим другом-профессором и его женой, в обнимку с букетом и тортом, но так и не рискнет подойти к Клавдии Ивановне, спрятавшись в тени дерева. Зато выручат друзья… Профессор прокричит под балконом: «Клавдия Ивановна, я люблю вас больше жизни!», а его супруга, ворвавшись в номер Шульженко и уронив торт, скажет: «Клавусь, ну ты что? Там же мы тебе привезли Георгия Епифанова!». «Г.Е.?!» – уточнит Шульженко и тоже спрячется в ванной… И все-таки через неделю, аккурат 21 июля, судьбоносная встреча состоится. Снова будет сладкая «Челита», очень земное, домашнее общение и странный вопрос, который задаст Епифанову Клавдия, когда гости соберутся уезжать: «Георгий, а можно мне с вами? Довезете меня до дома?».

Конечно же, «Г.Е.» прекрасно знал адрес, по которому регулярно слал открытки все 11 лет. Он лишь молил бога о том, чтобы дорога была длинной-длинной, а машина сломалась где-то по пути. Выходя у своего подъезда, Шульженко забрала коробочку с «Челитой» и сказала:

– Приглашаю на чаепитие, Жорж. Решайтесь! Или сейчас, или никогда!

И Епифанов остался. Остался на долгие сорок лет. До самого последнего часа.

Когда они встретились, ей было пятьдесят, а ему только тридцать восемь. Но Георгий Кузьмич всегда говорил, что видит и слышит рядом с собой маленькую девочку, свою Челиту, которую

нужно оберегать и защищать. Несмотря на разницу в возрасте и пересуды за спиной, они были очень счастливы. И теперь уже Клавдия Ивановна писала ему из всех городов и весей трогательные письма, короткие смешные записки, слала весточки всегда, когда только была возможность обнаружить почтовый ящик. «…Последние лучи заходящего солнца в золотой осени всегда особенно горячи и до терпкости знойны. Знай, мой родной, …что у тебя есть женщина и друг, которая всегда тебя ждет, и будет ждать, и когда бы ты ни пришел, мы забудем о времени и обо всем…». «Мой родной, любимый Жорж! Ты вошел в мою жизнь, когда она потеряла для меня смысл и интерес. Ты вдохнул в меня жизнь. 21 июля 1956 года, когда мы встретились, – великий день для меня, день моего второго рождения для любви. Сколько мне осталось – все твое».

А вот и рецепт бесконечного счастья от великих Г.Е и его К.Ш.

Для теста

• 4 яйца
• 1½ стакана сахара
• 200 г сливочного масла
• 200 г сметаны
• 1 ч.л. пищевой соды
• 2 стакана пшеничной муки
• 1 стакан дробленых грецких орехов
• 1 стакан изюма
• 2 ст.л. какао-порошка

Для крема

• 200 г сливочного масла
• 1 банка вареной сгущенки
• сок и цедра ½ лимона

Для украшения

• 90 г шоколада (по желанию)

Приготовить тесто для коржей: взбить яйца с сахаром, добавить размягченное сливочное масло и сметану, затем соду и муку. Замешать тесто.

Разделить тесто на 3 части, в каждую дополнительно добавить по одному ингредиенту: орехи, изюм, какао. Каждую часть теста тщательно перемешать и отправить выпекаться в духовку при 180 °С на 40–45 минут.

Готовые коржи остудить и выровнять, обрезав по краю.

Приготовить крем: взбить миксером размягченное сливочное масло с вареной сгущенкой. По чайной ложке вмешать в крем лимонный сок. В самом конце всыпать измельченную лимонную

цедру.

Коржи, бока и верх торта смазать кремом. Бока обсыпать измельченными обрезками коржей. При желании торт можно украсить растопленным шоколадом.

Шоколадный торт с орехами

О любви Владимира Маяковского к Лиле Брик все помнят по двум причинам: с одной стороны, это была действительно великая любовь великого поэта; с другой, Лиля Брик со временем превратила статус любимой женщины Маяковского в профессию. И уже никому не давала забыть об их странных и порой безумных отношениях семьи «на троих» (ведь Брик любила мужа); о букетике из двух рыжих морковок в голодной Москве; о драгоценном автографе Блока на только что отпечатанной тонкой книжечке стихов; о рецепте шоколадно-орехового пирожного, который Маяковский сочинил в стихах, колдуя в смешном фартуке у плиты – обо всех иных чудесах, которые он подарил ей.

А ведь Маяковский творил чудеса не только для нее одной, просто о них постепенно забыли. Но мне, несмотря на то, что я предложу вам рецепт «бриковского пирожного», хочется рассказать о наиболее возвышенном и почти платоническом чувстве Маяковского к Татьяне Яковлевой.

Они познакомились в Париже. Она была – шарм и изысканность, он – напор, мощь и гротеск. Она пахла нежными фиалками, он смазывал волосы терпкими и страстными пачулями. Татьяна любила стихи Тютчева, Маяковский терпеть не мог все эти «сопли в сахаре». Они даже в обычной жизни, где нет стихов, не находили общего языка. Тем не менее Владимир Владимирович влюбился как институтка (по его собственным словам). Он страдал, ревновал, даже плакал, он впервые в жизни пытался достучаться до женского сердца, но Татьяна оставалась холодна и неприступна.

Маяковский уехал в Москву, оставив потомкам волшебное стихотворение «Письмо Татьяне Яковлевой»:

Страсти корь
сойдет коростой,
но радость
неиссыхаемая,

буду долго,
буду просто
разговаривать стихами я.

А Татьяне остались цветы. Или, вернее, – Его Цветы! Да-да! На этот счет существует очень красивая легенда, которая, возможно, и не соответствует действительности, но в которую хочется верить всем, кто имел счастье (или несчастье) любить по-маяковски – страстно и безоглядно.

Говорят, что весь свой огромный гонорар за парижские гастроли Маяковский оставил в Париже, в банке, распорядившись, чтобы три раза в неделю Татьяне приносили по букету самых дорогих и необыкновенных цветов «от Маяковского», – таких, которые обожала она, но не понимал сам поэт (Татьяна однажды высмеяла его за «банальные» розы). Банкиры строго следовали распоряжению, оставленному вкладчиком. И даже после смерти поэта в 1930 году, известие о которой непостижимым образом взволновало и расстроило холодную Татьяну, цветы продолжали регулярно поступать в любое время года с одной и той же запиской… В годы Второй мировой войны в оккупированном немцами Париже Татьяна Яковлева выжила только потому, что продавала на бульваре эти роскошные букеты. И любовь Маяковского победила еще одну смерть – она не дала погибнуть от голода самой Татьяне.

Последний букет «от Маяковского» парижский банк положил на могилу Татьяны Яковлевой в день ее похорон много лет спустя после войны… В любом случае, даже если история эта всего лишь легенда, – это была Любовь, пережившая и победившая Смерть, это была любовь, растворенная в цветах и единственном стихотворении.

А теперь «бриковские пирожные», которые мне почему-то хочется назвать просто шоколадно-ореховым тортом.

Для теста

• 200 г пшеничной муки

• 4 ч.л. какао-порошка

• 1 ч.л. с горкой разрыхлителя теста (или ⅔ ч.л. пищевой соды)

• 4 яйца

• 200 г сахара

• 4 ст.л. сметаны

Для крема

• 180 г сливочного масла

• 3 ч.л. какао-порошка

• *1 банка вареной сгущенки*

Дополнительно

• *орехи по вкусу*

• *любая пропитка по вкусу (Маяковский использовал обычную воду с вареньем)*

Приготовить тесто. Муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем. Яйца взбить с сахаром, добавить сметану и снова взбить. Просеять мучную смесь в яично-сметанную и взбить до пышности.

Форму диаметром примерно 20 см смазать маслом (только дно) или застелить пергаментом. Влить тесто. Выпекать в духовке при 180 °C примерно 30 минут. Проверить зубочисткой на сухость.

Для крема взбить масло (не слишком мягкое) с какао-порошком и сгущенкой.

Орехи поджарить и порубить. Готовый бисквит достать из формы, остудить, разрезать на 2–3 коржа. Пропитать, смазать кремом и обсыпать орехами каждый корж и бока торта. Дать пропитаться минимум 3 часа и подавать, разрезав на пирожные.

Торт Crème sure sucrée («Моя сладкая сметанка», или «Тающее чудо»)

Эта яркая и короткая, полная несказанной нежности и романтики история началась в Париже. И у нее были свои главные герои – Эдит Пиаф (ВЕЛИКАЯ Эдит Пиаф) и Марсель Сердан (знаменитый боксер, титулованный атлет, «бомбардир из Марокко»).

Если судьба бы тебя у меня забрала,
Если б ты умер или уплыл далеко,
Зачем мне знать, что любима была глубоко,
Ведь в этот миг я бы уже умерла…

Эдит исполнила свой коронный «Гимн любви» на вечеринке у друзей в Париже, и в этот момент ей представили Марселя – «нашу национальную гордость, бомбардира из Марокко, Марселя Сердана». Эдит засмеялась и продолжила знакомство сама, словами: «А это просто певица, нет, не просто певица, а наша Великая Национальная Певица, гордость Франции – Эдит Пиаф». Красавиц Марсель покраснел до слез, коротко откланялся и ушел с вечеринки. Эдит затем напишет, что своей выходкой украла у Любви три бесконечные недели счастья.

Но три недели спустя, когда Пиаф прилетела в Нью-Йорк с гастролями, в ее отельном номере раздался телефонный звонок:

– Добрый вечер, мадам! Вы, вероятно, меня не помните? Я Марсель Сердан. Нас недавно с вами представили друг другу…

– А… Национальная гордость из Марокко? – вновь не удержалась Эдит от колкости, но тут же одернула себя. – Прекрасно помню. Не сердитесь. В моих ста сорока семи сантиметрах роста сто сорок сантиметров колкости и всего семь – нежности.

– Могу я пригласить вас поужинать?

– Да! Я обожаю мясное, острое и сладкое. Расстарайтесь!

К огромному изумлению Эдит, Марсель привел ее в какую-то забегаловку, где гостям прямо у барной стойки подавали

пастрами (дешевую говядину со специями) с пивом. Десертом было приторное мороженое.

– Да вы крохобор, батенька! – снова не удержалась от ехидства Эдит. – Боксерам так мало платят, что они вынуждены экономить на дамах?

– Скажи, что ты хочешь, и ты это получишь! – вспылил обычно сдержанный Марсель. – Мне было просто важно увидеть тебя.

– Я хочу Crème sure sucrée. Именно это я называю «сладким», а вовсе не ужасное американское мороженое.

Марсель тотчас же пригласил певицу в самый известный в Нью-Йорке парижский ресторан, обронив всего одну лишь фразу:

– Для любящего сердца даже дешевое мороженое – лучший десерт. Для холодного – гора взбитых сливок покажется пресной и жесткой.

Как бы то ни было, а Эдит запомнила эти слова и потом частенько повторяла их сама. Очень быстро они с Марселем стали любовниками. Но любовниками весьма странными. Их очень часто встречали гуляющими в парках и оживленно дискутирующими; они могли провести вечер в публичной библиотеке, читая последние парижские газеты; они заходили в самые дешевые фастфуды или просто ели на улицах то самое мороженое, нимало не заботясь о том, что сладкие капли испортят их дорогие костюмы… Марсель старался не пропускать концерты Эдит (правда, почему-то все время прятался в последних рядах галерки), а сама она ни разу не была на его поединках: «Терпеть не могу мордобой!». Друзья и публика недоумевали: так есть роман или его нет?

– Воробушек, а ты сможешь сегодня прийти на мой поединок? Сегодня бой за звание чемпиона мира…

– А что у нас сегодня? 21 сентября 1948 года? Что ж, я приду. И этот день войдет в историю Франции как день, когда любимица нации лицезрела избиение любимца нации, – пошутила Пиаф.

Но на бой она все-таки пришла. Более того, осознав всю беспощадность профессионального бокса, его кровавую жестокость, Эдит от дикого волнения изорвала в клочья шляпу соседа, а по окончании поединка, когда Марселю триумфально подняли руку, а сам он едва стоял на ногах, пулей выскочила на ринг и принялась вытирать кружевным платком кровь с лица любимого.

Папарацци взвыли от счастья, а репортеры солидных изданий попросили организовать пресс-конференцию, чтобы задать чемпиону вопросы о его любовнице. Пикантность ситуации и суть

скандала заключалась в том, что Марсель… был женат.

– Родная, пообещай, что будешь ждать меня у себя дома и не появишься на этой конференции…

Эдит согласилась, запершись в своем отельном номере и заказав из ресторана Crème sure sucrée.

Пресс-конференция была самой короткой в истории спорта:

– Дамы и господа! – сказал Марсель. – Я люблю Эдит Пиаф. Люблю больше жизни. И мы любовники. Любовники, а не супруги, по той лишь причине, что я женат и у меня в Марокко дети. Но как только я смогу развестись с женой, как только Эдит разрешит мне это сделать, повода для сплетен и пересудов у вас не будет.

Марсель не приехал в этот вечер к Эдит, потому что впервые в жизни он сказал для миллионов читателей газет то, что болело у него последние несколько месяцев: увы, Эдит и мысли не допускала о том, что можно построить свое счастье на чужом несчастье и лишить детей отца.

Утром ни одна газета мира не написала ни единой грязной строчки и не опубликовала ни одной фотографии с боя. А у дверей Эдит обнаружилась огромная корзина цветов с запиской: «От акул пера – женщине, которую любят больше всего на свете».

С этого самого момента пара практически не расставалась. Они вместе вернулись в Париж, вместе отправились в европейское турне. Их глаза светились от счастья, а сердца бились в одном и том же ритме любовной горячки.

В 1949 году Пиаф предложили новые гастроли в Америке, увы, не предложив ничего Сердану. Эдит улетела в Нью-Йорк, но уже через три дня позвонила в Париж:

– Умоляю, прилетай! Я не могу дышать без тебя. Я не могу петь без тебя. Я не могу жить без тебя!

А еще через тридцать минут Сердану принесли телеграмму: «Скучаю!!!!»

И Марсель вылетел в Нью-Йорк тем же вечером, отправив любимой телеграмму: «Лечу!!!». Вылетел тем самым роковым рейсом, которому суждено было разбиться над Атлантикой близ Азорских островов.

Утром, прочитав в газетах о катастрофе и увидев в своей гостиной толпу друзей с заплаканными глазами, Эдит улыбнулась:

– Это розыгрыш, да? Это проверка моих чувств, да? Это ОЧЕНЬ глупая шутка, ребята! Милый, выходи же скорей, я дико соскучилась…

Когда же до Пиаф дошел смысл происходящего и она просто захлебнулась в рыданиях от отчаяния и боли, разрывающей грудь,

ее администратор напомнил ей о вечернем концерте и предложил его отменить.

– Нет! Я буду петь. Я буду петь для Марселя. Для него одного.

Эдит Пиаф вынесли на сцену, так как идти она не могла. Зал замер.

– Этот вечер я посвящаю Марселю Сердану. Пожалуйста, не хлопайте. Просто слушайте.

Концерт шел своим чередом. В самом конце, как давно придумала Эдит для своего Марселя, исполнялся гимн Любви:

Если судьба бы тебя у меня забрала,
Если б ты умер или уплыл далеко,
Зачем мне знать, что любима была глубоко,
Ведь в этот миг я бы уже умерла…

Эдит Пиаф потеряла сознание, не успев допеть последнюю строчку: «Бог соединяет тех, кто любит друг друга»…

После трагической гибели Марселя Пиаф более не хотела ни любви, ни денег. Она жила только ради публики. И щедро занималась благотворительностью. На ее благотворительных концертах обязательно подавали дешевое американское мороженое и изысканный Crème sure sucrée.

Для теста

- *400 г сметаны*
- *2 яйца*
- *2 стакана сахара*
- *1½ ч.л. пищевой соды, гашенной уксусом*
- *2 стакана пшеничной муки*
- *2 ст.л. какао-порошка*
- *сухие ягоды или грецкие орехи по вкусу (по желанию)*

Для крема

- *600 г сметаны*
- *1 стакан мелкого сахара*
- *сок ½ лимона*

Для глазури

- *2 ст.л. сметаны*
- *1½ ст.л. какао-порошка*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *2 ст.л. сахара*

Соединить ингредиенты теста: сметану, яйца, сахар, гашеную соду, дважды просеянную муку. Все тщательно и интенсивно размешать. Разделить тесто на 2 части, в одну часть добавить 2 ст.л. какао-порошка.

Можно добавить по желанию в тесто либо ягоды (только достаточно сухие, вроде вяленой вишни, подсохшей малины или незрелых абрикосов), либо грецкие орехи. Выпекать при 200 °C в течение 20–25 минут.

Приготовить крем. Сметану, сахар и лимонный сок взбить до однородности и полного растворения сахара.

Приготовить глазурь. Все ингредиенты растопить на огне, помешивая, не доводя до кипения.

Промазать остывшие бисквитные коржи кремом и покрыть шоколадной глазурью. Торт получается очень нежным, похожим на мороженое, тающим во рту.

Торт «Опиум»

История любви великого полководца и прекрасной креолки описана в литературных произведениях – от стихотворений и эссе до повестей и пьес, она стала сюжетом нескольких кинолент и вошла в анналы парижского фольклора, а также стала основой легендарного парижского пирожного и даже духов.

Они познакомились, когда Наполеон был еще беден, невзрачен и никому не известен, а Жозефина уже имела статус вдовы, часто меняла любовников, да к тому же была старше будущего мужа на шесть лет. Но словно неведомая сила влекла их друг к другу. Многочисленные признания Наполеона, адресованные Жозефине, свидетельствуют о его искренней любви к ней. Любви, которая забывала все причиненные обиды и прощала многочисленные измены. «Ты одна – счастье и мука жизни моей»; «не прошу у тебя ни вечной любви, ни верности. День, когда ты скажешь: “Я люблю тебя меньше”, будет последним днем моей любви или последним в моей жизни».

Проведя вечер с прекрасной креолкой, Бонапарт был очарован ею на всю оставшуюся жизнь. Слепо влюбленный, он не замечает, что в доме Жозефины Богарне, который стареющая дама содержит в долг, его угощают из глиняных тарелок, а ножка ветхого кресла может в любую минуту подломиться. Он видит не смуглую кожу в сеточке морщинок, а нежную деву с каштановыми волосами и грациозными движениями, мужественную женщину, которая «тянет» двоих детей и нуждается в помощи. Он делает предложение. Ей, бесспорно, приятна любовь дикаря, не замечающего ее недостатков. Его страсть доказывает, что она еще молода и может иметь успех не только у юного Бонапарта. Они стали любовниками, а затем и супругами, изменив на бумаге свой возраст.

В день венчания в марте 1796 года Бонапарт подарил возлюбленной кольцо с сапфиром. Внутри кольца была гравировка: «Это судьба». И вскоре судьба действительно сделала Жозефину императрицей, а Бонапарта – императором. Великий полководец уверенно захватывал весь мир, одерживая одну победу за другой, и из каждого похода отправлял любимой супруге нежные и страстные письма, полные эротических

откровений и романтических признаний. Он называл ее «сладким ядом», она его – «опиумом». В честь любимого придворный кондитер Людвиг де Шарло создал одноименное пирожное, который Жозефина назвала «опиумом».

Однако время шло, Наполеон грезил наследниками, а Жозефина не могла забеременеть. Вокруг темпераментной креолки роились толпы поклонников, и вскоре об интрижках и изменах императрицы узнал и сам Наполеон. И тогда Бонапарт решается заключить новый брак с принцессой Австрии Марией-Луизой, чтобы сохранить династию и продлить свой род. В 1809 году Жозефина и Наполеон разводятся. Жозефина сохраняет титул императрицы по настоянию Бонапарта, а также получает Елисейский дворец, Наваррский замок, Мальмезон, три миллиона в год, гербы, эскорт, охрану и все атрибуты царствующей особы.

Но даже после развода император продолжает писать Жозефине нежные письма, полные любви и тепла. Новый брак и появление долгожданного сына не приносят Бонапарту счастья. После разгрома при Ватерлоо император отправляется в ссылку на остров Святой Елены. Жозефине отказывают в возможности сопровождать бывшего супруга, и спустя пару месяцев после отречения Наполеона от власти она умирает. А в 1821 году уходит из жизни и велчайший полководец всех времен и народов Наполеон Бонапарт с именем любимой Жозефины на устах.

По свидетельству очевидцев, рядом с постелью Жозефины и с телом Наполеона были обнаружены белые коробочки, перепачканные кармином помады Жозефины и перевязанные атласными лентами, внутри которых хранились кусочки зачерствевшего пирожного…

Для теста

• 200 г сливочного масла

• 1 стакан сахара

• 4 яичных желтка

• 1½ стакана пшеничной муки

• 2 ст.л. какао-порошка

• 1 ч.л. пищевой соды, гашенной уксусом

Для коржей из безе

• 4 яичных белка

• 1½ стакана сахара

Для крема

• 2 стакана мака

• 1 стакан сахара

• около 1 стакана кипятка

• 500 г сливочного масла

Для шоколадной помадки

- *4 ст.л. сахара*
- *3 ст.л. какао-порошка*
- *2 ст.л. сепараторной (вывешенной в дуршлаге) сметаны*
- *2 ст.л. сливочного масла*

Для посыпки

- *⅔ стакана дробленых грецких орехов или миндаля*

Приготовить тесто. Сливочное масло растереть с сахаром, затем втереть по одному 4 желтка. Добавить муку, какао-порошок и гашенную уксусом соду. Все вымешать. Тесто должно получиться средней консистенции, не жидкое и не густое.

Испечь из теста 3 коржа в духовке при 180 ˚С в течение 15–20 минут.

Приготовить меренгу для коржей из безе. Белки взбить с сахаром, отсадить в виде 2 коржей того же размера, что коржи из теста, и испечь: духовку разогреть до 180 ˚С, поместить меренгу и сразу уменьшить температуру до 120 ˚С. Печь 1 час 20 минут. Для хорошего результата коржи следует печь отдельно.

Приготовить крем. Мак растереть в ступке, добавить сахар и залить кипятком на глазок, чтобы масса распарилась. Охладить маковую массу до комнатной температуры. Взбить сливочное масло и постепенно вмешать в него маковую массу.

Собрать торт в следующей последовательности: обычный корж + крем + орехи + корж безе + крем + орехи и т. д.

Приготовить шоколадную помадку. Смешать сахар с какао-порошком, густой сметаной и сливочным маслом. Все растереть, прогреть и варить на слабом огне 2–3 минуты.

Готовый торт полить шоколадной помадкой и посыпать орехами.

Домашний торт «Любовь Орлова»

Одна из самых загадочных, романтичных и трагических историй советского кинематографического Олимпа – это история легендарной Любови Орловой и не менее легендарного Григория Александрова. Об этой паре ходило столько мифов и слухов, что рассказ о них занял бы отдельный том. Но мы начнем с того, в чем уверены точно: с рассказа о «вилле» Орловой и ее знаменитом торте «Любовь Орлова». Торт носит имя актрисы, хотя был изготовлен кондитерами Сталина для ее супруга, Александрова.

Но вначале о «вилле». Так именовали в подмосковном поселке дачу звездной четы, проект которой был скопирован с загородного дома Чарли Чаплина. На этой вилле присутствовала и огромная утопленная в пол ванна из мрамора, и роскошный камин с изразцами, и подвесная терраса – зимний сад, и две просторные спальни, разнесенные одна от другой очень далеко.

Да, Орлова любила мужа платонически, по-родственному. После того как ее первого супруга Андрея Берзина смертельно ранили при аресте штыками в супружеской кровати, Любовь Петровна более никогда в жизни не сумела ни с кем разделить супружеское ложе. Она даже самому товарищу Сталину отказала холодно и дерзко, когда вождь народов на одном из приемов пригласил ее погостить в его резиденции. «С удовольствием, – сказала Орлова, – Вот только выслушаю сейчас от вас историю ареста моего супруга, и поедем!». Сталин прервал прием и более не выказывал к Орловой никакого интереса, демонстративно общаясь только с ее вторым мужем – Александровым.

Александров и Орлова – яркие, талантливые, гениальные подранки сталинской репрессивной системы – много лет хранили сокровенные тайны друг друга. Александров, первый брак которого распался из-за его безумной страсти к Сергею Эйзенштейну, воспитывал сына от первого брака – Дугласа. Орлова пасынка не жаловала, ибо был он во времена тяжелых военных и послевоенных пятилеток дрянным и избалованным образчиком «золотой молодежи», и лишь его арест за тунеядство и антисоциальное поведение, тюрьма и последующая женитьба на простой русской девушке Гале (Дуглас к тому времени изменил имя на обычного Васю) как-то примирили мачеху и сына Александрова.

Орлова пользовалась всенародной любовью, купалась в роскоши и богатстве (супруги считались первыми официальными миллионерами Советского Союза), но сама Любовь Петровна любила в жизни всего три вещи: красивые платья, свою работу и домашнюю выпечку, в которой ей приходилось себе часто отказывать, чтобы сохранить фигуру.

Последние годы жизни, когда Александров похоронил сына, впал в депрессию и сплин и почти не хотел и не мог работать, 75-летняя Орлова тянула на себе уже ветшающий дом, содержала внука и сноху Александрова, но хуже всего то, что она не могла обходиться без съемок, а показываться перед публикой с морщинами и сединами ей не хотелось. И тогда Александров решает снять свой последний фильм «Скворец и Лира», в котором Любови Орловой предстоит сыграть 25-летнюю героиню… Что это было – изощренная месть Александрова за свою творческую беспомощность либо, наоборот, лебединая песня любви для Любови – сказать трудно. Но Орлова справилась блестяще. И хотя фильм получился проходным, сама Орлова в нем – гениальная и очевидно молодая.

Сегодня, когда нет уже никого из наследников Александрова (у Орловой не было детей), мы можем просто склонить головы перед мужеством и талантом этой женщины и порадоваться тому, что ее архивы, в том числе и рецепты, сохранились…

Для крема

- *400–500 г жирной сметаны (не менее 30 % жирности)*
- *150–200 г сахара*

Для теста

- *100 г сливочного масла*
- *2 яйца*
- *1 банка сгущенного молока*
- *120 г пшеничной муки*
- *½ ч.л. пищевой соды*
- *1 ст.л. какао-порошка*
- *рафинированное растительное масло для смазывания*

Для шоколадного покрытия

- *200 г белого шоколада*

Для карамели

- *½ стакана сахара*
- *1 ст.л. воды*
- *1 ч.л. лимонного сока*

Для крема взбить сметану с сахаром. Поместить крем в прохладное место.

Разогреть духовку до 200 °С.

Приготовить тесто. Смешать размягченное масло, яйца, сгущенку и муку, смешанную с содой. Тесто получается по консистенции средне-жидким, как на густые оладьи.

Вылить половину теста (примерно 7 столовых ложек) на противень стандартного размера, застеленный бумагой для выпечки. Противень необходимо предварительно поставить в горячую духовку и нагреть, тогда тесто равномерно растечется. Получится очень тонкий слой – не пугайтесь, корж хорошо поднимется. Но чем тоньше получится корж, тем нежнее будет торт.

В оставшуюся половину теста добавить столовую ложку какао и перемешать.

Как только пласт теста подрумянится, перевернуть его на стол, смазанный растительным маслом без запаха, и снять бумагу. Со второй половиной теста поступить так же. После выпечки каждый корж разрезать на четыре длинные полоски. Средняя ширина каждой полосы составит примерно 7 см. Можно сделать три полосы, тогда они будут примерно по 9 см. Коржи пекутся очень быстро!!!

Смазать кремом первую часть белой ленты, свернуть ее в кольцо, лишнее обрезать. Перенести рулетик на темный корж, проделать ту же операцию. Смысл в том, чтобы чередовать темные кольца со светлыми. Когда рулет станет достаточно большим, поставить его на блюдо «на попа» и продолжать оборачивать вокруг него белые и темные ленты, смазанные сметаной. У нас получается вертикальное чередование.

Далее нужно замерить диаметр получившегося торта, начертить на пергаменте по этому размеру круг. Растопить плитку белого шоколада, сделать белый шоколадный круг, размазывая шоколад по контуру, и дать застыть.

Теперь осталось накрыть шоколадом торт, смазать кремом бока и стыки.

Приготовить карамель. Насыпать в сковороду сахар, влить воду и лимонный сок. Варить карамель до светло-коричневого цвета.

Опускать в карамель вилку и лить с нее «нити» на скалку, обернутую пергаментом, или на любую шумовку, венчик, суповую ложку с гладкой круглой ручкой из нержавейки. Скалку или ложку крутить вокруг своей оси – будут получаться пружинки. Периодически сковороду с застывшей карамелью надо слегка подогревать (огонь не выключать!) и снова паутинить и паутинить. Попробуйте – очень увлекательно. Можно скатать из нитей шарики, можно поместить на округлый предмет (яблоко, например). Карамель боится влаги, поэтому мы ее будем класть

на шоколад. Не кладите карамель просто на крем – растает. И еще: карамельные нити можно сделать заранее, сложить на пергамент и поставить в холодное сухое (это важно!) место.

Перед приходом гостей уложите карамельные нити на торт и подавайте. Восхищенные возгласы вам обеспечены!

Сметанный торт «Пушкин»

Писать о любви Пушкина и Гончаровой и легко, и сложно одновременно. С одной стороны, все, даже и не пушкинисты, знают ее в подробностях, с другой стороны, она так быстрокрыла, коротка и трагична, что хочется просто помолчать, сняв шляпу и склонив голову перед памятью великого русского гения. Тем не менее эта семилетняя любовь-свеча была, она сгорела без остатка, украсив и могильный холм поэта, и сотни грустных и красивых сонетов, написанных десятками поэтов всех стран мира в ее честь…

Светский щеголь, любимец дам, ценитель тонких дамских щиколоток и правильных точеных носиков эфиоп Александр Пушкин впервые увидел Гончарову, когда Наталье исполнилось всего шестнадцать лет. Зрелый, юркий, стремительный, невысокий Пушкин встретил на балу нимфу, которая даже в своих бальных туфельках и с прической греческой богини возвышалась над рядом напомаженных голов, скользя рассеянным взглядом огромных глаз испуганной лани в поисках таинственного и прекрасного «далека».

– Позвольте вас пригласить на танец, мадемуазель Совершенство?

Натали опустила глаза с легкой полуулыбкой. С высоты ее 173 сантиметров роста маленький Пушкин казался дерзким и забавным.

– Лучше попросите у моей маменьки разрешения.

– Лучше я попрошу у маменьки вашей руки…

И Пушкин сдержал обещание. Но Гончаровы поэту отказали. Они считали дочь слишком дорогим призом, чтоб отдавать его в руки хоть и модного, и состоятельного, и любимого императором, но всего лишь пиита.

Тем не менее через год Пушкин делает предложение второй раз и получает согласие. К этому времени и сама Натали была уже увлечена Александром. Ее нравились его искрометные шутки, стихи-экспромты, а более всего то, что, полюбив Гончарову, Пушкин абсолютно перестал обращать внимание на самых

блистательных придворных красавиц.

И вот дело близится к свадьбе. В храме Большого Вознесения у Никитских Ворот назначен день венчания, кондитерам С. Вольфу и Т. Беранже предписано приехать из Петербурга в Москву, дабы испечь свадебный торт, который сам поэт очень любил и шутливо именовал «Пушкин», а для Натали заказано самое роскошное подвенечное платье из всех, которые видели две столицы.

Но в праздничный день все идет не так… Во время венчания кольцо поэта падает, катится по ковру. Он наклоняется, чтобы поднять его. Гаснет свеча, а с аналоя падают крест и Евангелие. Сколько знаков! Но выбор уже сделан…

За шесть лет, которые супруги прожили вместе, Наталья Николаевна родила мужу четверых детей. Но молодая женщина, которой всего-то исполнилось двадцать четыре года, скучает по светским развлечениям и тому успеху, которым она пользовалась, будучи совсем юной девушкой. Зрелая красота Натали приводит в восторг всю придворную знать мужеского пола, а «старик Пушкин», отметивший 36-летие, страдает и ревнует. И хотя у Александра Сергеевича нет секретов от жены, а у нее – от него (Натали рассказывает ему обо всех ухаживаниях), даже император Николай Павлович вынужден просить поэта последить за супругой. Последней каплей стал пасквиль, который Пушкину вручают однажды утром все его друзья и где поэт именуется рогоносцем. Пасквиль у всех визитеров написан одним и тем же почерком, а виновником унижения поэта назван Жорж Дантес: блестящий офицер, красавец, поэт, да еще и свояк Пушкина.

Пушкин вынужден вызвать Дантеса на дуэль, в ходе которой поэт был смертельно ранен. И все же даже перед смертью истекающий кровью Пушкин говорит любимой Натали: «Ты ни в чем не виновата!». И Наталья Гончарова делает все так, как велел ей умирающий Пушкин: он попросил ее уехать из города, носить два года траур, а после… после выйти замуж за приличного человека ради ее счастья и счастья их детей. Поэт любил свою жену так, что даже будучи на смертном одре, не мог не думать о ее счастье.

Через два дня после похорон поэта, в двух шагах от его дома на Мойке, в кондитерской, принадлежавшей все тем же С. Вольфу и Т. Беранже, за поминальным чаем из мелиссы с крыжовенным вареньем, пастилой из морошки и тортом «Пушкин» друзья поэта услышат новый молодой голос пока еще мало кому известного Мишеля Лермонтова, который будет им читать «На смерть Поэта»…

Для теста

• 400 г сметаны
• 200 г сливочного масла мили маргарина
• 4–4½ стакана пшеничной муки
• 1 стакан сахара
• 1 ч.л. соды
• 2 ст.л. какао-порошка

Для крема и глазури

• 400 г жирной сметаны
• 150 г сахара
• 25 г мелко раздробленного миндаля
• 25 г мелко нарубленных кедровых орешков
• 1 ст.л. лимонной цедры
• ванилин на кончике ножа

Для теста соединить сметану, размягченное масло или маргарин, муку, сахар и соду (можно ее не гасить). Разделить тесто на 2 части, в одну вмешать какао-порошок, по отдельности замесить пышное тесто. Разделить обе части теста пополам, в итоге получится 2 светлые и 2 шоколадные части.

Каждый кусок теста раскатать в круг примерно 25 см в диаметре и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 10–12 минут (время зависит от свойств вашей духовки). Испеченные коржи можно подровнять в один размер (например, по лекалу из столовой тарелки).

Для крема и глазури взбить сметану с сахаром, добавить измельченные миндаль и кедровые орешки, еще раз взбить.

Собрать торт, промазывая коржи сметанным кремом.

Оставшуюся часть сметанного крема довести до закипания, проварить при помешивании на слабом огне, добавив лимонную цедру и ванилин.

Аккуратно полить сметанный торт сверху приготовленной глазурью. Через 3–4 часа (или ночь) пропитывания в холодильнике или в погребе торт готов!

Орехово-кофейный торт

Пожалуй, не сыскать более легкого и приятного во всех смыслах десерта, как тот, который обожала легкая и во всех смыслах приятная, самая французская из всех француженок женщина, какой мы знали, полюбили и запомнили Франсуазу Куарез. Точнее, Франсуазу Саган. Вот о ней и поговорим…

В шестнадцать лет, легко поступив в Сорбонну на факультет филологии, юная востроносая блондинка, угловатая, не слишком красивая и потому принципиально дерзкая, Франсуаза с головой окунулась в богемную жизнь большого города. Вино, сигареты, легкие наркотики, цветы, пушистые игрушки, изысканные сладости, детские платьица, но вполне взрослые интрижки и романы, общество художников, музыкантов, литераторов – все это занимало недели и месяцы начинающей писательницы. Да-да! Франсуаза, прожигавшая дни напролет в кутежах и праздниках, ночами уже сочиняла свой первый роман. Он еще не был дописан, а вот экзамены подошли ровно в срок и, конечно, были с треском провалены. Впрочем, Франсуазу это не смутило. Рукопись своего первого произведения «Здравствуй, грусть!» она принесла в издательство, носящее имя его шефа, – «Жюйяр».

Жюйяр мгновенно понял, какой бриллиант попал к нему в руки. Исповедь 17-летней героини, которая рассуждает о любви, имеет любовника, оставаясь к нему безразличной, ее наивность и цинизм, переданные автором – фактически ровесницей главной героини, не могли не потрясти основы консервативного буржуазного мира старой Франции. И скандал – он же оглушительный успех – случился. Роман был издан миллионным тиражом, переведен на тридцать языков, экранизирован, а Франсуаза стала обладательницей пяти миллионов франков и богатейшей невестой Франции.

Свою жизнь Франсуаза разогнала, как дорогую скоростную машину. Мгновенным острым ощущениям приносились в жертву собственное здоровье, покой близких, общественное мнение. Она находилась на смертном одре пять или шесть раз. Первый раз она должна была умереть в двадцать два года, в зените обрушившейся на нее славы. На сумасшедшей скорости ее автомобиль с откидным верхом перевернулся. Сами врачи не могли понять, каким чудом им удалось вернуть к жизни Франсуазу, у которой

были переломаны чуть ли не все кости. Но даже эта катастрофа не охладила горячую натуру Саган. Вернувшись к жизни, писательница не стала осмотрительней – снова начались опасные аварии, рискованные партии в казино, ночи в пьяных компаниях. Ей продолжало везти, словно ее, неверующую, постоянно сопровождал ангел-хранитель.

Выйдя замуж в 1957 году, Франсуаза не остепенилась. Она ушла от мужа через пару лет после свадьбы, просто застав его в гостиной с биржевыми ведомостями в руках. «Ну почему не с шампанским, почему не с десертом или любовницей?» – вопрошала она. Жить так, по ее представлениям, было смертельно скучно.

Личная жизнь с того достопамятного дня у Франсуазы не сложилась. Несмотря на бурные романы, она так и осталась одна, правда, от второго брака у Саган в 1962 году родился сын, которого писательница обожала и считала самым близким человеком.

Ей приписывали самые разные интрижки и романы – от Шимона Переса до Жан-Поля Сартра и даже Франсуа Миттерана, хотя сама Саган утверждала, что у нее единственный и самый главный роман на всю жизнь – роман с ее публикой, с ее читателями. Излюбленная тема ее книг – проблемы отношений между людьми – всегда будет интересна и домохозяйке, и бизнесмену, и музыканту. «Лишь бы они не задумывались о дне насущном, о приходах-доходах-расходах, о куске хлеба или о загробной жизни. Я заглядывала в эту черную дыру – ни черта там нет!» – признавалась писательница.

Когда журналисты начинали забывать о своей бывшей любимице, Саган отчебучивала что-то новенькое и даже успела получить срок за употребление кокаина. «Но я же не виновата, что в тот раз меня не угостили моим любимым тортом, – злилась она, – даже в Японии его пекли для меня! Даже в Израиле и Китае!».

Франсуаза Саган, в которой, кстати, по бабушкиной линии была чистейшая русская кровь, всегда поступала так, как хотела, она была по-настоящему свободным человеком – свободным от надрыва, от непосильного труда, от диктата: будь то диктат общества или диктат любимого дела. «Я пишу так, как живу или дышу». Наверное, поэтому ее книги многим людям, погрязшим в обязательствах, долгах, суете, были и остаются нужны как глоток свежего воздуха. Наверное, поэтому у Саган было множество друзей, забегавших к ней на бокал белого вина, чашечку растворимого кофе (она любила именно его) и сладкий воздушный любимый тортик.

Для теста

• 1 ст.л. растворимого кофе
• 1 ст.л. кипятка
• 3 яйца
• 175 г сливочного масла + для смазывания
• 175 г белого или коричневого сахара
• 175 г пшеничной муки + для посыпки
• щепотка соли
• 2 ч.л. разрыхлителя
• 50 г рубленого миндаля или грецких орехов

Для крема

• 1 ч.л. растворимого кофе
• 2 ч. л кипятка
• 100 г сливочного масла
• 150 г сахарной пудры

Для украшения

• крошка бисквита
• дробленые орехи

Приготовить тесто. Растворить кофе в кипятке и остудить. Взбить яйца, размягченное масло, сахар, муку, соль и разрыхлитель в пышное тесто. Добавить кофе и орехи, перемешать.

Тесто разделить на 2 части. Выпекать в круглых формах диаметром примерно 20 см. Дно каждой формы покрыть пергаментом, смазать маслом и присыпать мукой. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25–35 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой – она должна выходить из центра коржа сухой. Дать немного остыть и вынуть коржи из форм. Полностью остудить. Если коржи поднялись в центре, можно срезать тесто хлебным ножом, раскрошить и оставить крошки для украшения.

Приготовить крем. Растворить кофе в кипятке и остудить. Размягченное масло взбить с сахарной пудрой, добавив кофе.

Смазать кремом нижний корж, накрыть вторым коржом, смазать верх и бока торта. Украсить миндалем и крошками бисквита, поставить в холодильник на несколько часов перед подачей.

Шоколадный медовик

Всем знакомо английское выражение «ханни» – сладкий, или сладкая, точнее, медовая. И только Чарли Чаплин в тот год, когда ему исполнилось 54 года, встретил девушку, ставшую любовью всей его жизни, которую он называл «ханни чоколэт» – мой медовый шоколад. В день рождения их восьмого ребенка он заказал огромный торт, где кондитерам были поставлены два условия: максимально много меда и шоколада. В тот год самому Чаплину исполнилось 72!

Однако вернемся к самой истории любви.

«Маленький человек» – Чарли Чаплин, ставший символом кинематографа XX века, конечно же, не был супергероем, не обладал выдающейся фигурой или разбивающей женские сердца красотой, однако прослыл главным сердцеедом и ловеласом Голливуда. О его многочисленных романах и практически неисчислимых интрижках ходили легенды. Рассказывали, что достаточно было великому комику просто взглянуть на женщину, как она теряла голову. Однако далеко не все красавицы Старого и Нового Света удостаивались «такого», избирательного взгляда. Надо сказать, что Чаплину нравились только нимфетки, едва достигшие 14–16 лет, с идеальной фигурой, густыми волосами, безупречными зубами и обязательным наличием актерского таланта. (Кстати, отношения Чаплина с его второй супругой – Литой Грей – легли в основу набоковской «Лолиты».) Приятель Чарли Чаплина сэр Спенсер говорил, что подруг тот подбирает как породистых лошадей: они должны были быть горячими, необъезженными, перспективными и породистыми. С четырьмя из них Чарли Чаплин даже отправился под венец, двое родили ему детей, но сердце великого комика так и оставалось свободным. «Меня обуревали страсти, но я никогда не знал любви, хоть женщин у меня и было больше, чем ролей», – грустил Чаплин, смешно и трогательно изображая высокие чувства и на экране, и в жизни.

И вот, когда Чарли Чаплин уже отметил свой 54-й год рождения и готовился к грандиозному юбилею по поводу 55 лет, ему встретилась юная Уна О'Нил. «Она улыбнулась, и мир заиграл новыми красками, а от моей пожизненной усталости,

депрессии и угрюмости не осталось и следа!» – повторял влюбленный как мальчишка мэтр кинематографа. Уна была действительно очаровательна. Но к тому же она была прекрасно образованна, воспитанна, умна, тактична, остроумна… Еще бы, ведь она была дочерью гения, всемирно известного драматурга, обладателя четырех Пулитцеровских и одной Нобелевской премии Юджина О'Нила (который, кстати, был категорически против ее брака с не менее гениальным, чем он сам, своим ровесником Чарли Чаплином).

Пожалуй, не было такой женской или человеческой добродетели, которую бы не демонстрировала молодая и талантливая актриса. Своего супруга она просто боготворила. Когда Уна смотрела на Чаплина, с ее губ не сходила счастливая улыбка. «Мир еще не видел таких прекрасных и глубоких голубых глаз!» – писала она. И эта улыбка не померкла за все те тридцать четыре года, которые супруги провели вместе, пока смерть не разлучила их.

Чтобы не расставаться с мужем и детьми, Уна отказалась от карьеры кинозвезды, хотя была перспективной и востребованной комедийной актрисой. Она научилась готовить любимые блюда Чарли, угадывать малейшие его желания, скрашивать минуты печали и молчать, когда того требовали обстоятельства. Великий ловелас Чаплин, обвенчавшись с Уной, не завел более ни одной интрижки. Уна же и помыслить не могла об измене. И единственной печалью, которая серьезно омрачила их жизнь, стала необходимость покинуть Соединенные Штаты после того, как Чарли Чаплин открыто встал на сторону Советского Союза в своей антивоенной и антифашистской позиции. Объявленный коммунистом и персоной нон-грата Чаплин купил небольшой уютный дом в Швейцарии и счастливо дожил там со своей семьей до 88 лет.

А тот самый торт, о котором мы хотим рассказать, по слухам, в Швейцарию привезли из Советского Союза. Но подлинных свидетельств тому не осталось, как не осталось и в советском кондитерском производстве волшебного «медового шоколада» или «шоколадного медовика».

Когда будете готовить, дайте ему хорошенько пропитаться вашей любовью и нежностью. Хотя бы в память о Чарли и Уне.

Для заварного крема

- *½–1 стакан сахара*
- *2 ст.л. пшеничной муки*
- *2 стакана молока*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *2 яйца*

• 1–2 ст.л. какао-порошка
• 100 г сливочного масла

Для теста

• ½ стакана сахара
• 3 ст.л. меда
• 3 яйца
• 2 ч.л. без горки соды
• 60 г сливочного масла
• 3 ст.л. какао-порошка
• 2–2½ стакана пшеничной муки (количество зависит от сорта муки и качества меда)
• 200 г грецких орехов

Для глазури

• 2 ст.л. молока
• 2 ст.л. какао-порошка
• 3 ст.л. сахара
• 30 г сливочного масла
• 1 ст.л. сметаны

Сначала приготовить заварной крем. Для этого смешать венчиком в кастрюльке до однородной массы сахар, муку, молоко, ванильный сахар и яйца. Помешивая, варить до загустения на слабом огне, не давая закипеть. Затем снять с огня и, добавив какао-порошок, хорошо размешать венчиком. Поставить крем остывать (можно поместить его в миску с холодной водой или ледяной крошкой для ускорения процесса).

Приготовить тесто. В кастрюльке хорошо смешать венчиком сахар, мед, яйца, соду и масло. Поставить все на водяную баню и, хорошо помешивая, варить около 5 минут, пока масса не станет однородной. Снять с бани, добавить какао-порошок и хорошо перемешать, затем порциями всыпать просеянную муку, перемешивая ложкой до тех пор, пока масса не станет тягучей. Переложить приготовленную массу на стол и, подсыпая мукой, замесить мягкое тесто.

Разделить тесто на 8 частей. Духовку разогреть до 180 °С, противень застелить пергаментом и чуть присыпать мукой. Раскатать из теста тонкие коржи, обрезать по тарелке диаметром примерно 20 см, из обрезков раскатать еще один корж – он будет нужен для присыпки.

Выпекать коржи по 3–5 минут, пекутся они быстро. Остужать на решетке.

В крем добавить размягченное сливочное масло и хорошо взбить. Орехи мелко порубить.

Собрать торт. Коржи щедро промазывать кремом (на каждый

корж по 2–3 ст.л. крема) и посыпать орехами, верхний корж не промазывать, оставив немного крема для боков.

Смешать в кастрюльке все компоненты глазури и варить, помешивая, на слабом огне 2 минуты, до загустения.

Нанести горячую глазурь на верхний корж торта (удобнее нанести глазурь на середину, а потом уже распределить к краям), убрать торт в холодильник минут на 5, чтобы глазурь застыла.

Корж для крошки измельчить, бока торта хорошо обмазать кремом и присыпать крошкой.

Дать торту пропитаться при комнатной температуре 3–4 часа, затем убрать в холодильник, чтобы торт застыл и охладился.

Торт «Марсианские страсти»

Воистину говорят: не родись красивой, а родись счастливой. Если бы знаменитой кинодиве и секс-символу XX столетия (а возможно, и всех времен и народов) Мэрилин Монро удалось дожить до глубокой старости, то, скорее всего, она начала бы свои мемуары именно этой русской поговоркой.

Мы сейчас оставим в стороне все те любовные приключения, которые Монро пережила за время своей недолгой жизни и кинематографической карьеры, сосредоточившись лишь на последних двух ее романах, каждый из которых, увы, носил фамилию Кеннеди.

Джон Кеннеди, молодой и амбициозный сенатор, мечтающий о карьере президента США, давно заприметил красавицу Мэрилин. Действительно, устоять перед чарами сексуальной блондинки с бархатным, чарующим голосом, не столь сильным, сколь обволакивающим, перед ее наивным и одновременно порочным взглядом, перед обезоруживающей улыбкой и, конечно же, перед восхитительными формами не мог, признаемся честно, ни один мужчина. И Джон Кеннеди предпринял все, чтобы заманить Монро на вечеринку, которую давали в его честь. «Это был вызов обществу, это было форменное безобразие, – признавалась затем Мэрилин, смеясь, – все четыре часа светского раута он не сводил с меня взгляда. За нашими спинами начали шептаться. Его супруга пришла в негодование, а он продолжал снимать и снимать с меня глазами перчатки (пальчик за пальчиком), чулки, булавки, бретельки и туфельки. Под конец вечера мне казалось, что я стою перед всеми совершенно голой».

– Вы любите марсианские страсти? – спросил ее Кеннеди, когда им подали десерт.

– В виде кровавой планеты?

– Пока в виде торта. Но возможно… да, возможно, в виде того космоса, который я намерен когда-нибудь завоевать… И это будет первая и самая горячая планета, которую я покорю.

Через пару дней Джон позвонил в дом Монро. Но трубку взял ее муж. Кеннеди промолчал, а узнав из прессы, что ревнивец Джо Ди Маджо в очередной раз избил звездную блондинку из-за «звонков ее любовников, которые молчат и дышат в трубку», решился на серьезный разговор с Мэрилин и признание в любви…

С этого самого момента секундомер страсти и жизни Монро был запущен. Еще не осознавая, с кем и чем она связалась, звезда писала стихи о своем любовнике и признавалась помощнице, что с самого детства мечтала о таком спутнике. Сомнений в том, что Джон разведется с женой и представит Мэрилин всему миру как первую леди США, у блондинки не было. Можно ли винить влюбленную женщину в недальновидности? Тайная романтическая связь под пальмами на берегу лазурного моря с миллионером и известнейшим политиком окрылила актрису. Им обоим приходилось прилагать немалые усилия для того, чтобы тайные отношения не стали достоянием журналистов. Мэрилин вынуждена была изворачиваться и лгать. Но остановиться она уже не могла. Будущий президент США манил ее. Она грезила им. В нем был ее идеал. Она считала, что именно он, как никто другой, подходил ей на роль мужа. Связь с известной на весь мир блондинкой вдохновляла Джона, внушала уверенность в себе и помогала добиваться высот. Мэрилин во всем поддерживала своего мужчину и готова была выслушивать его многочасовые спичи, даже когда он рассуждал о политике или о философии. Счастливая актриса приняла участие в предвыборной кампании своего любовника, и во многом он был обязан ей популярностью в народе и своей победой на выборах.

Однако, став президентом, Джон так и не сделал Монро первой леди. Но их связь не прерывалась. Какое-то время актриса даже забавлялась тем, как они «дурят» всю страну, встречаясь тайком, переодеваясь, предаваясь любовным утехам на борту лайнера № 1 и на президентском кресле в Овальном кабинете, вымазывая любимыми «марсианскими страстями» какие-то важные государственные бумаги. Джон очень любил есть любимый десерт, подбирая его крошки с бедер и спины возлюбленной.

Крах – точнее, начало крушения – наступил тогда, когда Мэрилин узнала, что помимо жены и ее самой у Кеннеди есть еще несколько девушек, с которыми он делит ее Космос. Она стала настойчивой, ревнивой и злой. Требовала немедленных встреч, отчетов, заверений и даже догадалась позвонить супруге президента, как это делают глупенькие девочки, чтобы рассказать той об измене мужа.

Если вы помните знаменитый день рождения Кеннеди, где очаровательная Мэрилин поет «хэппи бездей, мистер президент», то знайте, что пять часов до этого актриса провела в слезах и наотрез отказалась выходить с поздравлениями, которые были уже анонсированы для публики. Уговорил ее брат Джона – Роберт. Как уговорил – никто не знает. Роберт был давно и

счастливо женат, он являлся отцом семерых детей, но именно со дня рождения брата у Монро появляется новый любовник, а у Джона – повод для ревности.

Однако скорее всего любовная связь с Робертом была искренней только со стороны Монро. Опытнейший юрист, адвокат, законник, Роберт Кеннеди поставил задачу просто временно нейтрализовать актрису, в чем и преуспел. Очевидцы, правда, говорят, что такой план придумал не он сам, а весь клан Кеннеди – мощнейшая политическая и олигархическая структура страны и мира.

Все дальнейшее происходило как в кульминационных сценах голливудских мелодрам. Начались отказы в свиданиях со стороны Роберта, потом бурные выяснения отношений, слезы, обвинения, угрозы. Еще в июне 1962 года Монро угрожала, что в урочный день и час, а именно в понедельник, 6 августа, она с утра созовет пресс-конференцию и на ней расскажет журналистам всю правду о том, как гнусно обошлись с нею оба брата Кеннеди, как ее использовали, какие государственные секреты ей выбалтывали. Все это якобы записано в ее дневнике, который она передаст в прессу.

Нужно ли говорить о том, что актриса скончалась при невыясненных обстоятельствах 4 августа?..

В ее комнате, кроме ампул, туб со снотворным и бутылок с алкоголем, был найден инкрустированный слип с кусочком «марсианских страстей»…

Для теста

• 2 яйца

• 1 банка сгущенного молока

• 1 ч.л. соды, гашенной уксусом

• 3 ст.л. какао-порошка

• примерно 1 стакан пшеничной муки

Для крема

• 800 мл сливок 33 % жирности

• 4 шоколадных батончика «Марс»

• 100 г сливочного масла

• 2 ст.л. водки (по желанию)

Для пропитки и начинки

• 150 мл ликера «Бейлис» или аналогичного

• 1 стакан жареного дробленого арахиса

Яйца взбить миксером или венчиком, добавить сгущенное молоко. Соду погасить уксусом и тоже добавить в смесь, затем вмешать какао-порошок и муку. По поводу муки есть ремарка: муки американского производства уходит примерно стакан.

Индийской – почти два. Нашей (от разных производителей) – от стакана до полутора… Поэтому смотрите сами. Тесто после замеса должно быть достаточно мягкое, но такое, чтобы была возможность сделать коржи. В среднем, при приготовлении коржей диаметром 20 см, их получается 5 штук.

Но этот торт не печется в духовке. Он жарится!!! Нагреваете сухую сковороду, кладете корж на нее и прикрываете крышкой. Процесс выпечки занимает приблизительно 3 минуты (все зависит от того, как вы нагрели сковороду; однако перегревать ее тоже не нужно, чтобы корж не подгорел – он должен иметь румяный цвет и увеличиться в высоте минимум в два раза).

Крем можно сделать загодя. Для этого нужно сливки нагреть почти до кипения, но не кипятить. В горячие сливки покрошить батончики «Марс». Подождать их растворения и перемешать. Отставить до полного охлаждения. Как только эта смесь охладится, взбить ее до густоты и, взбивая, постепенно добавлять мягкое (комнатной температуры) сливочное масло.

Коржи получаются вкусными, но требующими дополнительной пропитки (если вы готовите не для маленьких детей). Кстати, в крем будет неплохо добавить немного водки (не коньяка, а именно водки!).

Собрать торт. Пропитанный ликером корж тут же смазать кремом, посыпать арахисом и накрыть следующим пропитанным коржом.

Украшать по своему усмотрению. Мэрилин любила шоколадные и марципановые помадки и шоколадные «сигарки»…

Торт «Разбитое сердце»

История любви гениального композитора Фредерика Шопена и известной французской писательницы Жорж Санд (Амандины Авроры Люсиль Дюпен) стала ярким примером того, как оптимизм и жизнелюбие берут верх над сплином и упадничеством. Впрочем, сама Жорж Санд прекрасно описала это в почти биографическом романе «Лукреция Флориани», где себя саму она представляет веселой и жизнерадостной плебейкой Лукрецией, а Шопена изображает напыщенным нарциссом-славянином, князем Каролем, ненавидящим людей и саму жизнь. Это гротескный шарж на горячую любовь, которая когда-то связывала писательницу и музыканта.

Для начала давайте опишем влюбленных. Фредерик Шопен – варшавянин, высокий, изящный, худой из-за туберкулеза, с красивыми глазами и кистями рук, с хищным, большим, породистым носом и копной русых волос. И Аврора – невысокая, плотная, статная, чем-то похожая на цыганку, в мужских (исключительно!) костюмах, сапогах с высокими голенищами, в шляпе и с сигарой во рту. Он – талантливый юноша двадцати семи лет, успевший за семь лет парижской жизни покорить все модные дома и салоны Франции. И она – тридцатипятилетняя брутальная, напористая, богатая замужняя мать троих детей, живущая в собственном великолепном замке и пишущая романы «от скуки». И он, и она – чертовски талантливы и популярны. Конечно, они не могли не встретиться. Встреча произошла и очень разозлила Шопена. На каком-то светском рауте Фредерик играл на рояле для гостей, там же стояло блюдце с его любимым десертом «Разбитое сердце», в которое «мадам Жорж» походя стряхнула пепел со своей неизменной сигары. Позже Шопен напишет, что это и был символ их любви – «“разбитое сердце”, о которое затушили окурок сигары».

Словно нарочно судьба вновь и вновь сводила Жорж Санд и Шопена. Молодой музыкант явно заинтересовал литераторшу, и ей пришлось чуть утихомирить свою натуру, дабы не спугнуть впечатлительного юношу. Шопен, который заметил к себе

интерес, стал невольно прислушиваться к пространным речам Авроры и убедился в том, насколько она глубокий, интересный, образованный и остроумный человек. Через полгода они уже были любовниками.

Плюнув на приличия, Жорж Санд увозит любимого на Майорку, где надеется поправить здоровье своего Шопеннито, как она ласково называет музыканта. Каникулы (или медовый месяц?) на райском острове позволяют любовникам переждать светский скандал, связанный с их именами: парижский бомонд вовсю жалеет супруга-рогоносца, у которого жена сбежала с музыкантом.

Однако, вернувшись во Францию, пара не расстается и селится в замке Ноан, фамильном поместье Дюпенов. Дети живут с ними. Замок Ноан с апреля по октябрь напоминает улей. В нем гостят многочисленные друзья Жорж Санд – весь цвет французской литературы и искусства. Шопен, с одной стороны, рад новым знакомствам, с другой стороны, он устает от шума, от шуток гостей и очень огорчается, что в качестве десерта Жорж часто подает «Разбитое сердце», непременно в качестве дежурного анекдота рассказывая тот самый случай с окурком.

Любовники не расстаются ни через год, ни через два. Но уже к десятому году отношений, особенно когда повзрослевшая дочь Авроры начинает открыто провоцировать Шопена на интрижку, одновременно настраивая его против матери, любовные отношения дают трещину. Практически последней каплей становится тот самый роман о Лукреции и Кароле, который Шопен решает прочесть (до этого он не баловал любимую вниманием к ее книгам).

В 1847 году Шопен не выдержал. Музыкант собрал вещи и ушел. Санд не стала его останавливать.

«Я предпочитаю видеть вас во враждебном лагере, чем защищаться от противницы, которая вскормлена моей грудью и моим молоком», – писала сама Жорж композитору. После разрыва бывшие любовники продолжили переписку.

Но вскоре прекратились и письма. Шопен требовал много внимания и заботы, однако сам не проявлял той самоотверженности, какой одаривала его Жорж Санд. Парадоксальным образом разрыв увеличил творческий потенциал писательницы, она стала издаваться чаще, а писать глубже. Сам же композитор начисто утратил вдохновение и страдал от невозможности сочинять музыку неимоверно.

Достаточно скоро композитора не стало. Жорж Санд не прислала на могилу цветов, но проследила, чтобы дочь, которая до смерти общалась с Шопеном, выполнила одну его странную

просьбу. Тело композитора было похоронено в Париже, а вот сердце, «разбитое сердце», заспиртованное в самом дорогом коньяке, было отправлено в фамильный склеп Шопенов в Варшаву.

Для теста

- *4 яйца*
- *120 г сахара*
- *½ пакетика ванильного сахара*
- *80 г сливочного масла + для смазывания*
- *140 г пшеничной муки + для посыпки*

Для крема

- *2 яйца*
- *200 г сахарной пудры*
- *250 г сливочного масла*
- *½ пакетика ванильного сахара*
- *1 ст.л. какао-порошка*
- *80 г темного шоколада*
- *1 ч.л. коньяка или рома*

Для карамельной глазури

- *200 г сахарной пудры*
- *20 г сливочного масла*

Белки яиц отделить от желтков. Яичные желтки растереть с сахаром и ванилью, добавить размягченное масло. Хорошо взбить. Постепенно добавить муку. Осторожно ввести белки, взбитые в крепкую пену.

Смазать форму для выпечки маслом и присыпать дно мукой. Затем испечь в духовке при 200 °С по очереди 6–8 тонких коржей. Самый ровный и аккуратный корж отложить для верхушки торта.

Для крема взбить яйца с сахарной пудрой, добавить сливочное масло, ванильный сахар и какао-порошок. Растопить на водяной бане шоколад, остудить, соединить с масляной массой, добавить коньяк или ром. Хорошо перемешать.

Коржи смазать кремом, сложить друг на друга (кроме последнего коржа). Торт поставить на пропитку в холодильник.

Для глазури сахарную пудру всыпать в небольшую кастрюлю, добавить сливочное масло. Нагревать, пока масса не станет однородной и приобретет цвет светлой карамели. Получившейся глазурью облить последний корж, предварительно пропитанный коньяком, и равномерно размазать ее лопаточкой.

Смазанным растительным или сливочным маслом ножом разрезать карамельный корж на 12 или 16 клинышков. Как только карамель полностью подсохнет, красиво уложить клинья на верх торта – как символ клиньев, которые разбивают сердца.

Шоколадный торт без муки «Мексиканский»

Конец 90-х годов XIX века. Молодой механик детройтской электрической компании, получающий одиннадцать долларов в неделю, каждый день после десяти часов работы, приходя домой, полночи трудится у себя в сарае над изобретением нового типа двигателя…

Отец к его идее относился скептически, считал, что парень тратит время впустую; соседи называли его сумасшедшим, ибо никто из них не верил, что он достигнет серьезных результатов.

В его гениальность верила лишь жена, которая все это время была рядом, помогая работать по ночам, по нескольку часов держа над его головой керосиновую лампу… Всегда рядом в ветхом сарае, несмотря на стучавшие от пронизывающего холода зубы, посиневшие и онемевшие от усталости руки… Не чаявшая в нем души, верившая в него, как никто не способен в кого-либо верить в этом несовершенном мире, – и так несколько лет подряд. Клара Джейн Браент, выходя замуж за Форда, знала, что брак – не праздник, а испытание.

Возможно, поэтому Генри никогда не пожалел о том, что сделал ей предложение. Клара была отличной женой: когда он принес домой свой первый мотор, она, оставив полуторамесячного сына и праздничный мексиканский торт, который обожал Генри, стала прилаживать к кухонной розетке восьмидесятикилограммовый мотор, который, заработав, разнес на куски и плиту, и раковину. Когда Генри собрал свою первую машину и выяснилось, что она не сможет выехать на улицу через слишком узкий дверной проем, Клара схватила кирку и выбила дверную раму…

Соседи вздрогнули от непривычного шума и замерли в тихом восторге, изумленно провожая взглядом «сумасшедшего» Генри Форда и его жену, ехавших в машине.

Правильно в народе говорят: «Если Генри Форда можно назвать отцом автомобилестроения, то миссис Форд, несомненно, матерью».

…Респектабельный джентльмен, мультимиллионер уже который раз привычно дает интервью… На вопрос журналиста:

«Кем бы вы хотели стать в своей другой жизни, если допускаете, конечно, что таковая имеет место быть?» – Генри Форд ответил быстро, словно ждал этого вопроса: «Я готов быть в следующей жизни кем угодно, желал бы лишь одного: чтобы со мной также была та, которая всегда верила в меня – моя любимая жена…»

Давайте приготовим мексиканский шоколадный тортик без муки в память об этой великой любви!

Для коржей

- *220 г сливочного масла + для смазывания*
- *220 г горького шоколада*
- *¼ стакана какао-порошка*
- *1 ст.л. молотого перца чили*
- *¼ чайной ложки соли*
- *6 больших яиц*
- *1 стакан сахара*

Для крема

- *220 г горького шоколада*
- *⅓ стакана жирных сливок*

Духовку нагреть до 175 °С. Форму для пирога выстелить бумагой для выпечки и смазать сливочным маслом.

На водяной бане на среднем огне растопить наломанный на кусочки шоколад вместе со сливочным маслом. Снять с огня, добавить какао-порошок, молотый перец чили и соль. Взбить венчиком.

Разделить яйца на желтки и белки. В миске взбить желтки с ½ стакана сахара до очень густой светло-желтой массы. Ввести шоколадную смесь в желтки и перемешать.

В отдельной миске взбить белки до густой массы. Продолжая взбивать, добавить оставшийся сахар. Несколькими порциями ввести белки в шоколадную массу. Будьте осторожны, чтобы белки не осели.

Аккуратно перелить тесто в форму и выпекать около 45 минут. Края должны схватиться, а центр остаться еще слегка жидким. Достать из духовки и полностью остудить. Пройтись острым ножом по бортику и достать торт из формы.

На водяной бане растопить шоколад вместе со сливками, помешивая, до однородной массы. Покрыть этим кремом торт, и можно подавать.

Торт «Муравейник классический», или «Аридука»

Я потратила довольно много времени, пытаясь найти рецепт любимого японского лакомства Йоко Оно и Джона Леннона, который они называли «Аридука». Помните, в том самом знаменитом «постельном интервью» Джон и Йоко сидят на постелях в пижамах, с цветами и блюдцами «Аридуки» на тумбочках? И я очень удивилась, когда узнала рецепт. Ведь это фактически наш любимый торт «Муравейник». Он даже называется одинаково.

Однако к торту чуть позже, а пока к истории любви.

Не секрет, что многие считают Йоко проклятьем Леннона, демоном, который высушил его душу и выпил талант. «Ливерпульская четверка» прямо обвиняет ее в распаде группы. Сам Леннон считал иначе. О встрече с Йоко он сказал: «Я как будто выиграл большой приз». А она в вечер их знакомства записала в дневник: «Кажется, я нашла того, кого смогу полюбить». Как бы то ни было, но Йоко была действительно крайне жесткой, целеустремленной и всегда добивалась всего, чего хотела. В том числе и Джона.

В какой-то момент после их первой встречи Леннону стали приходить открытки с надписями «Дыши», «Танцуй», «Смотри на огонь до рассвета». Выяснив телефон своего потенциального возлюбленного, Йоко звонила ему и часами беседовала с ним об искусстве. Подкарауливала у дома. Она хотела его завоевать. И это ей удалось.

Через непродолжительное время Джон признался, что постоянно думает об этой японской художнице. А потом он понял, что он умирает без нее от жажды и даже дышать не может. К тому времени у Джона уже была семья, сын, многомиллионное состояние и уникальный дом на сто комнат. Йоко тоже была замужем.

– Давай бросим все? – предложила она однажды.

– Зачем?

– Потому что без тебя мне просто скучно!

Джон мгновенно согласился. Его устроило такое странное

признание в любви. Пара быстро развелась со своими прежними супругами и улетела в Амстердам, где они и поженились. Кстати, там же Йоко на свадебную вечеринку заказала испечь «Аридуку» и пригласила к номеру молодоженов журналистов. Собравшиеся под дверью их номера в Хилтоне репортеры ожидали, что скандальная парочка пожелает давать интервью, занимаясь сексом, однако Йоко и Джон в белых пижамах сидели на постели и говорили о мире – это был их протест против войны во Вьетнаме. Йоко стала и продюсером альбома «Два девственника», где они с Джоном позировали для обложки обнаженными, а музыки на диске не было вовсе: только стоны, ахи, охи и скрип кровати. Этот диск, как и все проекты, придуманные Йоко, был провальным. Песни Леннона стали откровенно слабыми, критики обрушивались на него с издевками, друзья отвернулись. У Джона развилась депрессия.

Йоко решила, что, дабы избежать разрыва, им нужно немедленно расстаться на короткое время. Леннон почувствовал свободу и вдохновение. Его песни снова заняли верхние строчки хит-парадов. Депрессия прошла, но Джон снова почувствовал физическую нехватку «воздуха» и «воды», которыми для него стала Йоко. Они встретились через полтора года и уже больше не расставались, плюя на все и на всех. «Почему никто не верит, что мы просто любим друг друга?» – удивлялся Леннон. «Я любила его, остальные мне были безразличны!» – повторяла постаревшая Йоко.

Для теста

- *400 г сливочного масла или маргарина + для смазывания*
- *4 яйца*
- *300 мл молока*
- *1 кг пшеничной муки*
- *2 ч.л. разрыхлителя*

Для крема

- *400 г сливочного масла*
- *2 банки (500 мл) вареной сгущенки*
- *150 г грецких орехов*

Приготовить тесто. Поместить в глубокую тарелку размягченное сливочное масло (можно использовать сливочный маргарин) и яйца. Целенаправленными монотонными движениями смешивать ингредиенты между собой до относительно однородной массы. В полученную смесь яиц и масла влить слегка подогретое молоко, продолжая монотонно помешивать. Лучше, если масса будет иметь температуру 45–50 °С. Через сито просеять муку, добавить разрыхлитель. Все

ингредиенты тщательно перемешать. В конце замеса должна получиться достаточно густая масса, которую следует поместить в холодильник примерно на час.

За это время можно приготовить крем. Для этого размягченное сливочное масло тщательно перемешать с вареной сгущенкой. Доведя смесь до однородности, добавить в нее хорошо измельченные грецкие орехи (их лучше поджарить и прокрутить на мясорубке).

Через час разогреть духовку до 180 °С. На противень выложить пергамент, смазанный маслом. На пергаменте разместить колбаски теста толщиной с мизинец. Выпекать эти колбаски не более 10–15 минут, до появления характерного золотистого цвета.

Готовые колбаски достать из духовки и измельчить. Это можно сделать как руками, так и кухонным ножом. Смешать крем и остывшие измельченные колбаски.

Теперь следует придать торту желаемую форму, при этом в ходе формовки стоит обратить особое внимание на утрамбовку лакомства. Торт должен выстояться в холодильнике 24 часа до подачи к столу!

* На завершающем этапе можно применить несколько приемов декорирования. В частности, посыпать торт какао-порошком или шоколадом, украсить цветной кондитерской посыпкой, мастикой, мармеладом, зефиром или фруктами.

Торт «Эстерхази»

Для многих из нас, соотечественников и современников Владимира Высоцкого, его роман и супружеская жизнь с Мариной Влади – предмет многочисленных споров, вопросов, недомолвок. Верим ли мы в бесконечную любовь Высоцкого к Влади? Безусловно. Является ли у нее это чувство таким же острым, болезненным, слепящим, как падение метеорита, – сомнительно. Сомнительно хотя бы потому, что в эту небесную любовь после смерти актера и поэта включается битва за его наследие, выражающееся в деньгах, что вдова и возлюбленная очень быстро становится женой другого человека. Поэтому, когда меня спрашивают об истории этой любви, я предпочитаю говорить только о гениальном Высоцком и его не менее гениальном умении любить и жить на полную катушку.

Высоцкий, как еще несколько наших с вами кумиров – Абдулов, Караченцов, Янковский, – обладал редким и талантливым умением: он мог покорить практически любую женщину. Разгадка этого феномена крылась в безудержном обаянии, в характере, который напоминал яркий новогодний коктейль из коньяка и шампанского, в сияющих пронзительных глазах с лукавым прищуром, в бархатном обволакивающем голосе.

Влади была иной. Но она тоже очаровывала мужчин холодной красотой, она обжигала, но это был ожог ото льда. В ее книге «Владимир, или Прерванный полет» она сама противоречит себе, утверждая, что влюбилась в Высоцкого, наслушавшись его песен в Париже, насмотревшись фильмов, и что она специально приехала в Москву посмотреть на гения живьем. Но при этом она, попав на репетицию спектакля «Пугачев», где Высоцкий играет Хлопушу (и играет, на все 1000 % отдаваясь накалу роли), спрашивала у сопровождающих: «Кто этот человек? Кто этот артист?».

Высоцкий в первый же вечер знакомства делает ей предложение руки и сердца, а Марина еще два года не торопится с ответом…

И лишь в 1970 году, когда паре официально разрешили пожениться, Влади организует свадебное путешествие на теплоходе, обставленное как турне, которое она потом опишет в деталях. «Нам дали самую лучшую и большую каюту. Капитан

корабля и его помощник не отходили от нас, игнорируя других пассажиров, а кок, или шеф-повар ресторана, даже заранее узнал о моих пристрастиях и готовил блюда специально для меня. Я научила Владимира есть “Эстерхази” – божественный торт, вкуснее которого он ничего в жизни не пробовал»… Ах, это вечное и фирменное Маринино – я, я, я… Но кто из нас может в чем-то осудить или упрекнуть эту женщину, если именно благодаря ей мы услыхали такие строки, как «то время глядело единственной женщиной рядом», «соглашайся хотя бы на рай в шалаше», «посмотри, как я любуюсь тобой, как мадонной рафаэлевой!», «когда вода всемирного потопа», «люблю тебя сейчас, не тайно – напоказ!». И в одном из своих последних стихотворений, словно отдавая дань Марине Влади, он написал: «двенадцать лет тобой и Господом храним».

Для Влади и Высоцкого каждый день, прожитый вместе, был праздником, потому что виделись они крайне редко. Бесконечные запросы на визу, огромные расстояния мучили обоих, но и спасали их брак. И все больше их брак походил на диковинный «Эстерхази», а не на любимые Высоцким мамины пышки, которые Влади так и не научилась печь…

Для коржей

- *8 яичных белков*
- *щепотка соли*
- *1 стакан сахара*
- *200 г очищенных грецких орехов*
- *щепотка молотой корицы*
- *3 ст.л. пшеничной муки*

Для крема

- *½ стакана молока*
- *½ стакана кокосового молока*
- *¾ стакана сахара*
- *4 яичных желтка*
- *3 ч.л. ванильного сахара*
- *300 г сливочного масла*
- *¼ стакана вареной сгущенки*
- *2 ст.л. кирша или вишневого ликера*

Для смазывания

- *2 ст.л. абрикосового джема*

Для глазури

- *200 г белого шоколада*
- *2 ст.л. сливок 35 % жирности*

Для украшения

- *50 г темного шоколада*
- *миндальные хлопья*

Взбить миксером охлажденные белки со щепоткой соли в крепкую пену. Продолжая взбивать, постепенно, по одной столовой ложке, добавить сахар. Взбивать до образования стойкой блестящей пены, которая не выпадает из перевернутой вверх дном миски.

Орехи измельчить в блендере в муку. Если крошка получается слишком крупной, насыпать ее на выстеленный пергаментом противень и подсушить при 160 ˚С в течение 10 минут, затем еще раз перемолоть.

Постепенно ввести ореховую муку к белкам вместе с корицей и мукой, аккуратно перемешивая лопаткой или ложкой снизу вверх.

При помощи круглой формы диаметром 24 см мягким простым карандашом нарисовать на пергаменте 6 шаблонов основы для торта, чтобы во время выкладывания теста и выпекания будущие коржи были равными по размеру. Ровным тонким слоем распределить по кругам белковую массу при помощи ножа с длинным лезвием или кондитерской металлической лопатки. Выпекать коржи в разогретой до 140–150 ˚С духовке до светло-коричневого цвета 18–20 минут. Затем достать их из духовки, при необходимости подровнять края ножом и остудить.

Для крема кокосовое и обычное молоко очень тщательно смешать миксером, чтобы не оставалось сгустков кокосового молока. Треть «объединенного» молока взбить поочередно с сахаром, желтками и ванильным сахаром до однородности.

Оставшееся молоко в кастрюле с толстым дном на слабом огне довести до кипения. Осторожно ввести молочно-желтковую смесь в кипящее молоко, постоянно помешивая венчиком. Еще раз довести до кипения, снять с огня, охладить и поместить в холодильник на 1 час.

Размягченное масло взбить с вареной сгущенкой, по одной столовой ложке постепенно ввести в крем, добавить кирш или ликер и взбить до однородности. Охладить.

Смазать охлажденным кремом пять коржей, а шестой покрыть сверху тонким слоем джема, нагретого на водяной бане.

Для глазури растопить белый шоколад на водяной бане, перемешать со сливками до однородности, покрыть торт поверх джема, пока шоколад еще горячий. Слегка охладить.

Когда поверхность немного схватится, растопить темный шоколад на водяной бане или в микроволновке, налить его в кондитерский мешочек, свернутый из пергамента, срезать кончик и нарисовать шоколадом спираль по белому верху торта, работая

от центра к краю. Шпажкой прочертить линии от центра к краю, чтобы получился узор «перышки». Обсыпать бока торта миндальной стружкой, слегка приподнимая и наклоняя его.

Поместить торт в холодильник на 12 часов. Достать за 10–15 минут перед подачей.

Бисквитный торт «Джекки» с кремом из вареного сгущенного молока

История этой американской сладости совершенно фантастическим образом напрямую связана с одной из самых трагичных и ярких историй любви прошлого века, драмы, за развитием которой неотрывно следил весь мир. Здесь любили и страдали практически все. Конечно же, речь идет о любви великой оперной дивы Марии Каллас и греческого судовладельца, мультимиллиардера, одного из богатейших людей планеты – Аристотеля Онассиса.

Волшебный голос Марии, ее фантастические гастроли в Ла Скала и на других концертных площадках мира не могли не влюбить в себя. Первым супругом звезды – дочери американских эмигрантов из Греции Сесилии Софии Анны Марии Калогеропулос – стал итальянский миллионер Джованни Баттиста Менегини. Даже невероятные размеры оперной дивы (а Мария весила тогда более 120 килограммов) не могли помешать вспыхнувшему чувству. «Во всем виноваты картофель, маленькие кексы и “Джекки”», – шутила певица. «Джекки» – так дети греческих эмигрантов называли популярный бисквитный тортик из фастфуда. Однако супруг, оставивший свой бизнес ради Марии и вложивший все средства в ее раскрутку, посадил жену на строгую диету. За 6 месяцев Мария похудела на 56 килограммов, была в прекрасной физической форме и поражала публику отныне не только редким голосом, но и удивительно гармоничной, необычной и запоминающейся внешностью.

Онассис заметил Марию Каллас на балу в Венеции, а затем пригласил ее с супругом на свою легендарную яхту «Кристина» – главный символ беспрецедентной роскоши того времени. Греческий магнат, который также был связан узами брака, был потрясен великолепием певицы, впервые в его жизни страсть оказалась сильнее голоса разума. События, развернувшиеся на роскошной яхте «Кристина», совершающей круиз по Средиземному морю, поразили общественность. Забыв о приличиях, Онассис и Каллас не только закрутили роман на глазах у своих супругов и гостей, но и демонстративно упивались своей любовью – танцевали под музыку оркестра на палубе

ночами напролет, болтая о пустяках, не разжимая объятий. И муж Марии, и супруга Онассиса были в шоке. Яхту встречали толпы папарацци. Но главный сюрприз ждал праздную публику по окончанию круиза: Мария и Аристотель объявили о том, что отныне будут жить вместе.

Однако очень быстро, буквально через пару месяцев, из любящего и нежного любовника грек превратился с эгоистичного и наглого сожителя. И если любовь Марии разгоралась с каждым днем, демонстрируя очевидные мазохистские наклонности, то Аристотель просто возненавидел певицу. Он стал открыто изменять ей, пить, дебоширить, устраивать грязные вечеринки с распутными девицами, а в октябре 1968 года Аристотель Онассис женился на вдове президента США Жаклин Кеннеди. Это был для Марии шах и мат.

Она закрылась в своем маленьком парижском доме, отказалась от выступлений, а потом и вовсе потеряла голос. Слава богу, Онассис достаточно быстро осознал, что он натворил, примчался в Париж и стал вымаливать прощение Марии.

Супруга миллиардера, расчетливая и холодная Джекки (Жаклин), мстила всему миру и всем мужчинам. Ее переживания из-за романа первого мужа с Мэрилин Монро, ее собственный нарциссизм превратили женщину в откровенную и циничную стерву. Бриллианты, золото, меха, автомобили, дизайнерская одежда и стильные аксессуары – все это она скупала почти партиями, бутиками, посылая время от времени Марии и своему мужу гостинец в виде кусочка торта «Джекки», завернутого в гербовую бумагу. Когда в авиакатастрофе погиб единственный сын миллиардера Александр, Онассис едва не сошел с ума – все в его жизни потеряло смысл. Последние годы он доживал, находя успокоение только лишь в общении с любимой и всепрощающей Марией.

Торт получается несколько грубоватым, но при этом у него очень натуральный, естественный вкус хороших продуктов. Его хочется есть кусок за куском, смотря любимый фильм или слушая любимую музыку. Это не парадное угощение. Это «Джекки» – прямолинейное и бескомпромиссное угощение из самого сердца живой Америки.

Для теста

- *4 яйца*
- *½ стакана сахара*
- *2 ст.л. жидкого меда*
- *1 ч.л. разрыхлителя*
- *1 стакан муки*
- *сливочное масло для смазывания*

Для крема

• *250 мл натурального йогурта*

• *1 банка вареной сгущенки*

Для посыпки

• *1 стакан очищенных орехов (любых)*

Яйца взбить вместе с сахаром до пышной светлой пены, добавить жидкий мед и разрыхлитель теста. Продолжая взбивать, ввести частями просеянную муку.

Форму для выпечки диаметром 28 см застелить пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом, вылить готовое тесто и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20–25 минут (готовность проверить деревянной палочкой – она должна выходить из центра коржа сухой).

Пока готовится корж, сделать крем: смешать йогурт со сгущенкой.

Горячий корж разрезать вдоль на две части, сразу же смазать нижнюю часть кремом, накрыть второй частью и покрыть оставшимся кремом.

Орехи крупно смолоть и посыпать торт. Дать торту остыть до комнатной температуры и убрать на ночь в холодильник.

Шоколадный торт с «пьяным» черносливом «Монако»

В этой истории нет ничего, что было бы известно доподлинно. Точнее, у нее, как у черно-белого кино, две абсолютно разные трактовки. Однако история взаимоотношений самой загадочной актрисы Голливуда и принца Монако вписана в историю величайших романов XX века.

Грейс Келли, любимая актриса «короля ужасов» Альфреда Хичкока, родилась и воспитывалась в семье американского «короля кирпичей», миллионера Джека Келли. Девочка с детства отличалась изумительно правильными чертами лица, безупречной точеной фигуркой, хрустально-чистым голосом и статью королевы. Ее воспитывали в строгости, однако ледяная, монашеская внешняя сдержанность Грейс не могла удержать в узде бесовские страсти, бушующие в ее душе. Дядюшка Грейс первым заметил дуальность натуры племянницы и отдал ее в драматическую студию. Выбор был метким, как выстрел «в яблочко». Уже в четырнадцать лет Грейс блистала на театральных подмостках, а в восемнадцать лет, переехав в Нью-Йорк и продолжив театральное образование, произвела фурор и в Голливуде.

Даже ее первые роли снискали ей славу и породили множество слухов. Голливуд заговорил о появлении новой неприступной Снежной Королевы, которая порочнее записных нимфоманок – среди ее любовников «на одну ночь» были и звезды кино, и простые операторы, и осветители, и даже иранский шах. Как бы то ни было, но образ, культивируемый Грейс, надолго, если не навсегда, сделал ее первым номером в череде «Мисс Высшее Общество»: с безупречными манерами и роковыми страстями.

Ангельская внешность и правильный имидж Келли достигли своей цели – именно ее сосватали в жены князю Монако Ренье III. Тридцатилетний Ренье давно искал супругу, которая могла бы одним своим именем привлечь в Монако новых туристов и спасти

угасающую экономику. Ставка была сделана на звезд Голливуда.

Грейс, которая была в то время первым номером из знаменитых красавиц, прибыла в Монако в не самый удачный день. В княжестве отключили электричество и горячую воду в то самое время, как Грейс готовилась к встрече с Ренье. Поэтому ей пришлось заколоть мокрые волосы в пучок и надеть невыглаженное платье. Но и такой образ Грейс ослепил Ренье.

– У нас небольшие технические проблемы, – сказал он при встрече. – Поэтому мы можем с вами перекусить в парке, при свечах, а угощением нам послужит наш фамильный торт «Монако» и наше лучшее вино. Слава богу, ни для одного, ни для другого электричество не нужно!

Электричество не потребовалось и для того, что последовало сразу же за ужином. «Это была вспышка молнии!» – сообщит потом Грейс дочери. Молодые люди стали любовниками мгновенно, а совсем скоро – супругами.

На Грейс во время венчания было надето платье, на которое ушло сто метров драгоценного старинного французского кружева, а ее фату украшала ровно тысяча отборных жемчужин. В роли свадебного торта выступал все тот же «Монако».

Страна боготворила свою новую принцессу – Грейс подарила Монако наследников и новые экономические возможности. Поток туристов и инвестиций превратил проблемный регион в процветающий финансовый центр. Жизнь Грейс напоминала сказку: драгоценные наряды, съемки во дворцах для глянцевых изданий, международные поездки с визитами. Грейс покончила с карьерой киноактрисы, вжилась в роль матери семейства, напрочь порвала с прошлыми страстями и обуздала свой нрав, но все-таки сорвалась…

После смерти четвертого ребенка, который умер при рождении, у Ренье начали проявляться вспышки гнева, а у принцессы – проблемы со здоровьем и весом. Грейс было только сорок пять, но она ощущала себя древнее древней старухи. Вынужденная безукоризненность и безупречность просто душили страстную Келли. Любимые дети – две дочери и сын – выросли и превратились в скандальных героев светской хроники. Грейс с ужасом узнавала в неукротимых дочерях, которые сбегали из дома, пренебрегали светскими обязанностями и заводили романы с телохранителями, юную себя, подавившую инстинкты во имя новой роли, вписавшей ее имя в историю.

Грейс решает вернуться в кино и даже заводит роман с французским продюсером. Однако судьба отворачивается от «Леди Совершенство». Грейс однажды садится в автомобиль без водителя, не справляется с управлением и попадает в

страшнейшую аварию, упав с обрыва. Видимо, чтобы избавить от страданий женщину, которая могла на всю жизнь остаться калекой в коме, Ренье, рыдая, разрешает отключить аппарат искусственного жизнеобеспечения. На момент смерти Грейс исполнилось ровно пятьдесят два года…

Ренье на похоронах не скрывал слез. Он шел за гробом под руки с дочерьми. В его семье и во всем княжестве Монако отныне и впредь будут царить мир и покой.

Все двадцать четыре года, на которые Ренье переживет свою супругу, торт «Монако» будут печь трижды в год: в день его знакомства с Келли, в день их свадьбы и в день ее похорон…

Попробуйте торт «Монако». Он удивительный, как и эта история любви!

Для карамельно-сливочного крема

• 1 банка (380 г) сгущенного молока (обычного или вареного)

• 500 г жирных сливок для взбивания

• 1 пакетик (8 г) загустителя для сливок

Для начинки

• 150–200 г мягкого чернослива без косточек

• 100 мл вашего любимого ликера

Для теста

• 100 г пшеничной муки

• 25 г какао-порошка

• щепотка соли

• 6 крупных яиц

• 120 г сахара

• несколько капель лимонного сока

• 2½ ст.л. сахарной пудры

• 2 ст. л растительного масла

Для глазури

• 70 г темного шоколада

• 100 г жирных сливок

• 20 г сливочного масла

Для украшения

• фундук

• шоколадные чипсы

• бисквитная крошка

Предварительно для крема отварить в течение 3 часов банку сгущенного молока или взять готовое.

Для начинки хорошо помыть и нарезать на мелкие кусочки чернослив, замочить его в ликере на 4 часа или дольше, чтобы чернослив стал более мягким, со сладким привкусом ликера.

Для теста просеять муку, какао-порошок и щепотку соли

через мелкое сито. Разделить яйца на белки и желтки. Желтки взбить с половиной нормы сахара до густоты и белого цвета.

Разогреть духовку до 180 °С.

Взбить в чистой посуде белки с оставшимся сахаром и несколькими каплями лимонного сока, постепенно добавляя сахарную пудру, до состояния меренги (взбивать придется около 10 минут).

Добавить во взбитые желтки несколько ложек белков, перемешать лопаткой, затем добавить остальные белки, аккуратно мешая лопаткой заворачивающими движениями. Всыпать поэтапно просеянную муку с какао-порошком, мешая до однородности. Масса ни в коем случае не должна осесть. Затем отделить несколько ложек теста и добавить туда растительное масло, перемешать, вернуть к основному тесту, снова перемешав.

Вылить тесто в высокую форму примерно 21 см в диаметре, застеленную пергаментом, и выпекать 45–50 минут. Готовый бисквит достать из духовки и дать остыть в течение примерно 10 минут. Затем извлечь из формы и остудить на решетке.

Для крема вареное сгущенное молоко хорошо перемешать венчиком до однородности, чтобы не было комочков. Взбить охлажденные сливки с пакетиком загустителя до плотности и устойчивости. Сгущенное молоко вновь перемешать венчиком. Добавлять по паре ложек взбитых сливок к сгущенному молоку, каждый раз перемешивая, пока не вмешаете все сливки. Крем получается нежнейший. Но он должен быть густым и не плыть, поэтому и сгущенное молоко, и сливки должны быть хорошо охлажденными.

Слить с чернослива ликер через сито.

Разрезать бисквит на 4 части. Выложить на бисквит часть чернослива, на него – слой крема, повторить с остальными коржами. Накрыв последним коржом, отправить в холодильник до охлаждения.

Для глазури подогреть сливки, добавить темный шоколад, перемешать венчиком до растворения шоколада. Ввести сливочное масло, аккуратно перемешивая, чтобы не было пузырьков. Глазурь остудить.

Достать торт из холодильника, полить его глазурью и поставить в холодильник обратно на всю ночь. Перед подачей украсить ваше рукотворное сладкое «княжество Монако» по желанию – фундуком, шоколадными чипсами и бисквитной крошкой.

Торт «Мезальянс»

Пожалуй, ни одна любовная история (точнее, история любви) не вызвала столько пересудов, скандалов и сплетен, сколько роман английского монарха Эдварда VIII и дважды разведенной простой американки Уоллис Симпсон. Об этой любви, отрицающей каноны и правила, возвышающей, исцеляющей, заставляющей отрекаться от престола и денег, можно писать романы и снимать кинофильмы. Не удержимся от рассказа и мы! Ибо есть у этой истории свой сладкий талисман – торт «Мезальянс».

Это был даже не скандал – казалось, что наступил конец света и крах морально-этических норм и устоев светского общества. Наследник главной монархии мира – красавец блондин, образованнейший и одареннейший интеллектуал принц Эдвард – был любимцем высшего света Великобритании, да, пожалуй, и всей Европы. У принца было множество увлечений: футбол, конный спорт, полеты на аэроплане, танцы, игра на волынке, сочинение смешных скетчей (анекдотов) и мастерское их исполнение. Его титулованные друзья просто носили принца на руках, особо отмечая демократичность его взглядов и добродушие. И вот однажды на вечеринке у своей приятельницы Тельмы Фернис, которую английская корона прочила в супруги будущему королю, Эдвард встречает 34-летнюю Уоллис, приглашенную вместе со своим супругом-промышленником. Это уже второй муж смешной, смешливой и в целом нелепой американки невысокого росточка, с совершенно неправильными чертами лица, крупным носом и подбородком, слегка пучеглазой, чернобровой и черноволосой, в которой угадываются все крови и национальности мира: от евреев до цыган, индусов и персов. Но недаром говорят, что свои стрелы Амур выпускает с завязанными глазами. Эдвард и Уоллис влюбляются друг в друга с первого взгляда.

Поначалу высший свет закрывал на парочку глаза, считая возникшие отношения легким флиртом, который совсем не возбранялся при дворе, а даже приветствовался, подтверждая неотразимость особ королевской крови и их нарочитую «демократичность». Да и влюбленные вели себя как расшалившиеся дети: дурачились, дразнили друг друга, устраивали смешные розыгрыши. Но уже через месяц принц

снимает яхту в Биаррице, и влюбленные вдвоем отправляются на ней в круиз, оставив на берегу для мужа Уоллис документы о разводе. Скандал выходит за границы Британии и приобретает международный размах. В Букингемском дворце начинается подлинный переполох, который заканчивается тем, что на сорокалетие Эдварда под дверь королевской резиденции, где он отдыхал с любимой после праздничной вечеринки, кто-то из американских журналистов подкладывает один из самых дешевеньких тортов бедняцкой Америки с надписью «Мезальянс».

Еще через два года умирает отец Эдварда, король Георг V. Страна в трауре, но готовится к коронации, а королем автоматически, в ночь смерти отца, стал Эдвард. Острейшим образом встает вопрос о его браке. Женитьба на Уоллис не рассматривается ни в каком варианте. Ибо монарх не принадлежит себе, он принадлежит стране, а брак со страшненькой беспородной иностранкой сомнительного поведения вынудит уйти в отставку весь парламент со всеми его палатами…

И тогда Эдвард делает то, что впоследствии позволит ему стать одним из легендарных представителей Британской короны (так же, как десятилетиями позже будет вписано в анналы имя принцессы Дианы). Эдвард отрекается от престола, произнеся коротенькое обращение к нации: «Для меня оказалось невозможным исполнять обязанности короля без помощи и поддержки женщины, которую я люблю».

Через полгода они женятся. Ему сорок два, ей – сорок лет. Оба безумно счастливы. Уоллис собственноручно печет на свадьбу любимый американский торт и кривоватыми буквами кремом пишет на нем то самое слово – «мезальянс». Оба молодожена радостно хохочут.

На их венчание в церквушке Шато де Конде во Франции никто из родственников не явился. Несмотря на негласный запрет Букингемского дворца освещать «неправильную» свадьбу, англичане увидели сенсационные фото со свадьбы своего, уже бывшего, короля. Их увидел весь мир!

Они прожили в счастливом браке тридцать пять лет. Путешествовали по миру, писали мемуары, иногда навещали Лондон. И ни о чем не жалели. Уоллис пережила мужа на тринадцать лет. Они похоронены рядом, на кладбище неподалеку от Виндзора.

Британский трон проиграл. Победила любовь и ее сладкий талисман – торт «Мезальянс».

Для теста

• *3 яйца*

• 1 стакан сахара
• 1 стакан сметаны
• ½ банки сгущенного молока
• 1–1½ стакана пшеничной муки
• 1 ч.л. соды, гашенной уксусом
• 2 ст.л. какао-порошка
• соль по вкусу

Для крема

• 200 г сливочного масла
• ½ банки сгущенного молока
• 1½ стакана сахара
• 3–4 ст.л. манной крупы
• 1 стакан молока
• 1 лимон

Для украшения

• 100 г белого шоколада
• темный шоколад по вкусу

Для теста яйца растереть с сахаром. Вмешать сметану в сгущенку. Всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Соду погасить уксусом и сразу вмешать в тесто. Добавить какао-порошок, щепотку соли, перемешать. В форму, смазанную маслом, вылить тесто. Выпекать в разогретой духовке при 180 °С около 20 минут. Корж остудить и разрезать пополам на два тонких коржа.

Для крема масло перетереть со сгущенкой и сахаром. Сварить манную кашу на молоке, остудить до комнатной температуры. Лимон натереть на терке и смешать с охлажденной манной кашей. Добавить масляную смесь. Взбить миксером до получения легкой воздушной массы (суфле) и поместить в холодильник на 30 минут.

Смазать коржи кремом-суфле. Залейте торт растопленным на водяной бане белым шоколадом, темным украсьте по своему усмотрению. Как видите, все предельно просто, но и очень вкусно! Отличное лакомство для двух влюбленных сердец!

Торт «Эвита-Захер»

Это, пожалуй, самый скандальный, самый революционный, самый спорный торт в истории кондитерского искусства, ибо создан он был шестнадцатилетним мальчишкой в Вене, усовершенствован его сыном, оспорен сразу двумя правообладателями (австрийскими кондитерской и отелем), доработан в Аргентине под именем «Эвита» в честь Эвы Дуарте, переосмыслен в Советском Союзе под названием «Прага», но до сих пор классический «Захер» – один из самых популярных тортов мира. А вот о его превращении в «Эвиту» мы с вами сейчас поговорим…

Эвита – имя нарицательное в Аргентине и самая знаменитая первая леди XX века, соратница и любимая вторая жена 29-го и 41-го президента Аргентины Хуана Перона – Эва Дуарте. Ей суждено было прожить всего тридцать три года, но, читая ее биографию, поражаешься тому, как много судьбоносных событий и дел вместили эти короткие годы жизни – на столетия!

Аргентинки и венесуэлки по праву считаются одними из красивейших женщин мира. Однако мало кто знает, что аргентинские красавицы с оленьими глазами и удивительно изящной статью часто бывают натуральными блондинками. Именно такой была Эвита – пятая внебрачная дочь аргентинского помещика Дуарте и его домработницы. После смерти Хуана Дуарте законная супруга выставила служанку со всеми детьми на улицу без копейки. Мать вынуждена была зарабатывать на жизнь самой грязной работой, а по ночам вместе с малышкой Эвой печь кукурузные лепешки для продажи. С одиннадцати лет Эва уже сама готовила эти тортильи.

Почти в это же время с ней произошел совершенно фантастический случай, который зафиксирован даже в хрониках госпиталя городка Лос-Тольдос. Однажды вечером уставшая девочка задремала у котла с кипящим оливковым маслом и уронила в него огромный ком теста. Выплеснутое масло сожгло ей руки, лицо и всю верхнюю часть туловища. Врачи боролись за жизнь ребенка, о внешности никто не задумывался. Однако когда

спустя три дня бинты сняли для первой перевязки, под ними оказалась идеальная, белоснежная, здоровая кожа без малейших следов ожогов. Объяснить это чудо до сих пор никто так и не может.

В четырнадцать лет Эва уезжает в столицу и становится танцовщицей и актрисой заштатного театрика. У девочки нет особого таланта и совсем никакого театрального образования, но ее жажда жизни и предприимчивость столь велики, что Эвита развивает поистине бурную деятельность и уже в восемнадцать лет становится рекламным голосом на радио (рекламируя известные бренды), а затем и ведущей радиостанции. Еще через два года она выпускает в эфир авторскую программу «Женские истории», рассказывающую о жизни величайших женщин мира.

Однако нам пора обратиться ко второму герою любовной истории – Хуану Перону. Кадровый офицер, полковник в 1943 году возглавлял созданный им Секретариат Труда – что-то среднее между профсоюзом и министерством. Он вел активную социальную политику, которая впоследствии будет названа «перонизмом» и войдет в историю как удивительная смесь популизма и диктаторства.

Согласно легенде, Перон и Эва впервые встретились на одном из общественных мероприятий, а уже после торжественного ужина стали любовниками. Как бы то ни было, но со дня первой встречи пара действительно практически не расставалась, а с 1945 года (со дня свадьбы) не расставалась вообще ни на день (кроме единственной командировки Эвы в Европу). Во время предвыборной президентской гонки вместе с Пероном и его штабом Дуарте совершила несколько поездок по стране, посетив множество городов. Присутствие жены кандидата в президенты на встречах с избирателями стало новым явлением в Аргентине. Короткие речи Эвы были адресованы в основном женщинам-работницам.

После победы Перона на выборах Эва становится первой леди страны и фактически правой рукой президента. День ее расписан по секундам. Она разрушает мощный благотворительный фонд оппозиции и создает собственный. Строительство бесплатных больниц, поликлиник, приютов для стариков и бездомных, временного жилья для рабочих, интернатов для детей-сирот и т. д.; финансирование общенациональных программ: школьный туризм и экскурсии, летний отдых школьников, спортивно-оздоровительные мероприятия для детей и юношества (например, бесплатное посещение футбольных матчей для детей моложе двенадцати лет, создание бесплатных секций по футболу и проведение общенациональных молодежных футбольных

соревнований «Эвита» с вручением ценных призов), санитарно-гигиенические мероприятия в школах, раздача новогодних подарков детям, бесплатная выдача учебников, одежды, обуви, сладостей детям-сиротам; раздача новогодних подарков детям-сиротам; раздача товаров повседневного спроса малоимущим (продукты питания, одежда, обувь, посуда, швейные машины, детские коляски, велосипеды, приданое новорожденным и т. д.); личный прием граждан, нуждавшихся в срочном разрешении материальных проблем (поиск работы, жилья и т. д.), обработка писем от населения с аналогичными просьбами (более десяти тысяч писем ежедневно); помощь по линии фонда нуждающимся в других странах.

Вот в этой связи впервые возникает и торт «Эвита» – угощение, которое в виде небольших сладких шоколадных тортиков было за три года изготовлено в количестве четырех миллионов штук и роздано детям бедняков в виде новогодних сладких подарков.

Перон боготворит свою супругу. Только с ее помощью он достаточно легко выигрывает вторые выборы подряд, а народ дает своей любимице прозвище «духовный лидер нации». Именно этот образ фанатически влюбленной, целеустремленной, властной и эмоциональной женщины талантливо передала Мадонна в знаменитом оскароносном фильме «Эвита» (говорят, что актриса была фотографически похожа на свою героиню).

Однако такой изматывающий труд, нечеловеческое перенапряжение привели к возникновению болезни, начало которой просмотрела и Эва, и доктора, к которым она практически не обращалась. Когда медики впервые осмотрели слабеющую Эву в 1952 году, у нее была уже терминальная стадия рака. Через месяц ее не стало.

Однако в памяти аргентинцев она была и остается самой яркой женщиной в истории страны, а торт «Эвита» и поныне кладется в новогодние подарки детворе всей Аргентины.

Для теста

- *6 яиц*
- *60 г темного шоколада*
- *170 г сливочного масла*
- *150 г сахара*
- *1 ч.л. ванильного сахара*
- *1 ч.л. коньяка*
- *50 г миндаля*
- *150 г пшеничной муки*
- *2 ч. л разрыхлителя*
- *35 г какао-порошка*

• *растительное масло для смазывания*

Для начинки

• *200 г абрикосового джема*

Для глазури

• *140 г темного шоколада*

• *3–4 ст.л. молока*

• *25 г сливочного масла*

Для теста яичные белки отделить от желтков. Белки поставить в холодильник.

Темный шоколад растопить на водяной бане и остудить. Мягкое сливочное масло смешать с третью сахара и взбить с помощью миксера. Затем в масло добавить растопленный шоколад, ванильный сахар, коньяк и еще раз хорошо взбить миксером. После, не прекращая взбивать, ввести по очереди яичные желтки и взбить до однородной массы.

Миндаль замочить в кипятке на 1 минуту. Воду слить, миндаль очистить от кожицы, обсушить и измельчить в блендере.

Белки взбить миксером, в конце взбивания добавить оставшийся сахар. В итоге должна получиться устойчивая белковая масса.

Муку смешать с разрыхлителем и какао-порошком. К сливочной массе добавить половину белковой массы, муку и миндаль, осторожно перемешать движениями сверху вниз. Затем добавить оставшуюся белковую массу и снова перемешать.

Форму для торта смазать растительным маслом или застелить бумагой для выпечки. В подготовленную форму влить тесто и поставить в разогретую до 200 °С духовку примерно на 1 час.

Готовый бисквитный корж достать из духовки и переложить на деревянную разделочную доску. Дать ему вылежаться в покое в течение 8–12 часов. По истечении этого времени бисквит разрезать пополам.

Нижний корж хорошо промазать абрикосовым джемом. Затем джем накрыть второй половиной бисквитного коржа. Сверху и по бокам торт еще раз смазать абрикосовым джемом.

Темный шоколад для глазури растопить на водяной бане. Затем влить молоко и хорошо перемешать. Когда масса станет однородной, добавить сливочное масло и вновь перемешать до однородности. Остудить.

Торт сверху и по бокам покрыть шоколадной глазурью, охладить и подать на стол[2].

Нежный творожный торт «Семейный»

Эту историю любви можно назвать сказкой со счастливым семейным и вкусным концом. Правда, история любви начиналась между героиней и героем, а закончилась появлением нового Героя.

Роми Шнайдер и Ален Делон познакомились на съемках фильма «Кристина» в 1958 году. Но история этого торта имеет отношение не к Алену Делону, а к Гарри Майену. И вы потом поймете почему…

В конце 50-х годов прошлого века знаменитая австрийская актриса, звезда европейского кино и продолжательница известной династии актеров-аристократов была уже в том статусе, что могла позволить себе выбирать партнеров для фильмов. И вот на кастинге «Кристины» ее выбор пал на никому не известного французского актера с пронзительными голубыми глазами и брутальной черной шевелюрой.

Роми не то чтобы влюбилась с первого взгляда… Отнюдь. Она – утонченная, интеллигентная, образованная аристократка – просто любовалась красотой и молодостью начинающего актера Делона. Тот же, со свойственной ему тогда вульгарной дерзостью провинциала и босяка, заявлял, что его партнерша совершенно непривлекательна, некрасива и не сексуальна, хоть и раскручена на отцовские деньги. Однако, когда этот циничный и грубый беспризорник, выросший среди клошаров и рано осознавший свою физическую неотразимость, удостоверился в том, что Роми его игнорирует и никак не хочет замечать в нем мужчину – он просто взбесился, а взбесившись – дико заревновал и совершенно случайно… воспылал страстью к актрисе. А вот перед его страстью Роми уже устоять не смогла. Ведь она – страсть – была просто ураганной силы.

После съемок Делон уехал в Париж, стараясь убежать от охвативших его чувств. Теперь затосковала сама Роми и понеслась вслед за возлюбленным. Она готова была бросить к его ногам весь мир, обвенчаться с ним, нарожать ему кучу ребятишек и посвятить всю себя служению великому Делону. Она верила, что его ждет головокружительный успех!

Получив Роми, удостоверившись в ее любви и преданности, Делон тут же потерял интерес к женщине. Он открыто издевался над ней, называл ее чистоплюйкой и мещанкой. И хотя любые попытки Роми отдалиться вызывали в Делоне дикую ярость и воспламенение физической страсти, раскачиваться долго такие «качели» не могли…

Друзья и пресса обожали Роми, называли ее «маленьким ангелом кинематографа», а Делона – скотом и плебеем. Однако ни те, ни другие не понимали, что все помои, вылитые на актера, буквально убивают влюбленную женщину и втаптывают в грязь не его, а ее. Унизительная участь Роми Шнайдер заключалась в том, чтобы терпеть и быть осмеянной. Она не могла уйти в силу отсутствия опыта, по причине большой любви и действительно наивной веры, что все образуется. А он не просто уничтожал ее чувство собственного достоинства изменами и обманом, но постепенно переходил к откровенной грубости и даже побоям. Наконец, увлекшись другой актрисой и наигравшись с Роми, Делон в одно прекрасное утро просто исчез, написав на квитанции за его парфюмерию: «Желаю тебе впредь не сталкиваться со мной даже в аэропортах. Мне это будет противно». Вскоре он женился на актрисе Натали Бартелеми, а Роми впала в глубочайшую депрессию. За десять лет любовной связи Делон убил в ней человека, женщину и актрису.

Однако в 1966 году в дверь к Роми постучал ее старинный приятель – драматург Гарри Майен.

– Привет! – сказал он. – Я к тебе заскочил на минутку, чтобы испечь для тебя что-то вкусненькое. Кстати, я ушел от жены. Ты в курсе?

– Нет! – ответила потрясенная Роми. – Как же так? Вы же прожили двенадцать лет!!!

– Да, и именно она научила меня печь этот семейный тортик. Но она знает, что все эти годы я любил только тебя, а ее просто уважал. Она имеет право на любовь. И она ее обязательно встретит. А я собираюсь жениться на тебе, душа моя!

Через неделю Роми и Гарри обвенчались.

Роми в день венчания оставила последнюю запись в дневнике, который вела по совету психоаналитиков: «Годы, проведенные с Аленом, были дикими, безумными. С Гарри я наконец-то успокоилась».

Говорят, что все друзья Роми и Гарри, собиравшиеся у них на вечеринках, никак не могли понять, почему любая трапеза в их доме начинается с простенького творожного десерта. Теперь вы знаете ответ на этот вопрос…

Сразу предупредим, что торт съедается очень быстро,

поэтому можно делать сразу двойную порцию.

Для теста

• 250 г творога (лучше домашнего)
• 1 яйцо
• 1 стакан сахара
• 1 ч.л. соды, гашенной уксусом
• 1½ стакана пшеничной муки

Для крема

• 3½ стакана молока
• 1½–2 стакана сахара
• 1 пакетик ванильного сахара
• 4 яйца
• 4 ст.л. пшеничной муки
• 100–150 г сливочного масла
• цедра 1 лимона

Для теста тщательно смешать в миске творог, яйцо, сахар и соду, гашенную уксусом. Оставить массу постоять 20–30 минут, за это время она должна стать воздушной. Затем добавить столько муки, сколько указано в списке ингредиентов, не больше. Тесто будет липнуть к рукам, но так и должно быть. Накрыть тесто пищевой пленкой и отправить в холодильник примерно на 8 часов (минимально на 2–3 часа). Очень удобно готовить тесто с вечера, чтобы оно ночь постояло в холодильнике. Чем дольше это тесто стоит в холодильнике, тем лучше!

Достать тесто и разделить на 6 частей, скатать их, припудривая руки мукой, в аккуратные шарики, сложить обратно в миску, накрыть пленкой и поместить в холодильник.

Далее доставать по одному шарику и раскатывать в кружок толщиной примерно 5 мм. Края теста обрезать лучше после выпечки, так коржи будут получаться ровнее. Выложить коржи на пергамент или посыпанный мукой противень, наколоть вилкой и отправить запекаться в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут, до румяной корочки.

Приготовить обычный заварной крем. Смешать молоко с сахаром и поместить на огонь, отдельно взбить яйца с ванилином, ложкой сахара и мукой. Когда молоко закипит, уменьшить огонь и тонкой струйкой влить яично-мучную смесь, постоянно помешивая. Крем получается по консистенции как густая сметана.

Дать крему остыть, чтобы он стал еле теплым. Затем вмешать в крем сливочное масло комнатной температуры и цедру лимона. Взбить, желательно миксером, чтобы крем стал пышным.

Обильно смазать коржи кремом, дабы торт хорошо

пропитался и сделался нежным. Между коржами крем можно посыпать грецкими орехами, арахисом, измельченной курагой, свежей малиной или смородиной и т. д., в общем, кто что любит! Роми Шнайдер обожала этот торт с русской морошкой!

Староанглийский домашний торт Kiss of a Slave

Историю любви Лоуренса Оливье и Вивьен Ли можно назвать какой угодно, только не сладкой и не карамельной. Но мы сегодня отдадим ей должное, заметив, что на закате этой любви и почти на закате жизни гениальной Вивьен в ее судьбе появится преданный, нежный, домашний и заботливый Джек Мерривайл с его барсучьим салом, которым он будет лечить бедняжку Ви, и бабушкиным семейным тортом Kiss of a Slave, которым он станет ее баловать.

К моменту первой встречи Ларри Оливье и Вивьен оба были юны, гениальны, талантливы, но уже женаты и даже имели детей. Лоуренса пригласили в театр, где работала Ли, сыграть роль Ромео в бессмертной пьесе Шекспира. Говорят, это был лучший Ромео всех времен и народов. Ли, впервые увидав его на сцене, сказала подруге: «Вот за кого я намерена выйти замуж!», на минутку забыв о том, что она уже является и супругой, и матерью.

Вивьен стала появляться на пути Оливье буквально повсюду: в театральном коридоре, в темноте кулис, у входа в театр, в зале во время репетиций и даже возле таксомотора, который увозил актера со спектакля. Красивая девушка не могла не привлечь внимание Ларри, а уж такая настойчивая тем более. Между молодыми людьми вспыхнул роман небывалого накала, который они не захотели и не стали скрывать ни от общественности, ни от своих вторых половин. Пуританская Англия буквально вздрогнула от подобной дерзости, заклеймив любовников позором. Естественно, супруги влюбленных категорически отказались дать добро на развод, даже когда Вивьен и ее Ларри стали открыто жить вместе, сняв небольшой особняк в Челси. Но молодые актеры несколько переоценили свою стойкость перед ядовитыми плевками «общественного порицания», в результате чего в одном из самых откровенных интервью журналу «Таймс» Вивьен со слезами на глазах рассказала об их личной трагедии, о гонениях высшего света и «вообще всего Лондона», а также о планах пары уехать в Америку.

Ларри улетел первым, Вивьен осталась получать разрешение от возмущенного супруга на отъезд дочери Сюзанны. И в этот момент Оливье, которого тут же оценил Голливуд, на съемках фильма сильно травмирует ногу. Вивьен оставляет дочь с мужем и бросается спасать любимого. Продюсером фильма, в котором снимался Ларри, был брат Дэвида Селзника, который уже два года безуспешно искал актрису на роль Скарлетт О'Хары в «Унесенных ветром». Вивьен считает, что эта роль написана именно для нее, и без труда убеждает кинопробами Селзника и всю съемочную группу в том, что альтернативы ей быть не может. И ведь действительно! Успех «Унесенных ветром» – это на две трети успех самой Вивьен: дерзкой, умной, решительной, страстной и очень эмоциональной женщины.

В сентябре 1939 года, на первом официальном показе фильма, зрители смогли оценить талант актрисы и вознесли ее до небес. В следующем году Вивьен получает «Оскара» за лучшую женскую роль, но дома ее ждет скандал. Самолюбие Ларри сильно задел факт всемирного признания Вивьен как актрисы, и заслуженная статуэтка летит в окно. А всего через несколько месяцев состоялась премьера знаменитого фильма «Мост Ватерлоо» с Вивьен Ли и Робертом Тейлором, с таким же невероятным восторгом принятого критикой и публикой. И снова Оливье в бешенстве. Вивьен пытается убедить любимого, что слава для нее не значит ровным счетом ничего, и даже использует статуэтку в качестве дверной подпорки в их спальне. Ларри делает вид, что его это устраивает и что он верит жене.

Пара английских актеров-интеллектуалов становится в Штатах мегапопулярной. Под них пишут сценарии, ими «украшают» самые пафосные приемы и светские вечеринки. Бывшие супруги наконец признают право пары жить вместе, разрешают разводы, и в 1940 году Вивьен и Ларри тайком сочетаются браком (тайком, чтобы не будировать Америку, которая и так давно считает их супружеской парой).

Александр Корда предлагает молодоженам сыграть главные роли в фильме «Леди Гамильтон», истории запретной любви адмирала Нельсона и жены посла Эммы, слишком похожей на их собственную. Вивьен Ли удалось наделить таким светом и невинностью образ расчетливой леди Гамильтон, что Лоуренс в роли бравого морского «волка» заметно тускнел рядом с ней. В дальнейшем, с каждым новым спектаклем и фильмом, разница в исполнении и подход обоих актеров к роли бросались в глаза все сильнее. Оливье считал актерское мастерство бизнесом, Вивьен же отдавала этому искусству всю душу, проживая каждый миг жизни героя как свой собственный.

«Витамин В», как окрестили американцы энергичную Вивьен, пытается сохранить прежние страстные отношения с мужем, вкладывая все свои гонорары в продюсирование собственных постановок, где бы могли блистать оба. Но «Ромео и Джульетта», снятые с Ларри и Вивьен в главных ролях, проваливаются с треском, а Оливье еще и удостаивается позорного прозвища «худший Ромео в мире». Это звучит как насмешка, как пощечина из прошлого, где он еще был «лучшим Ромео Старого Света». И хотя вторая их совместная постановка «Цезарь и Клеопатра» стала успешной и кассовой, критики опять игнорируют Оливье, всячески превознося его супругу и партнершу. Брак начинает стремительно трещать по швам. Финальной точкой мог бы стать второй «Оскар», полученный Вивьен за роль в фильме «Трамвай “Желание”», но внезапно Вивьен заболевает туберкулезом, и Ларри, как истинный джентльмен, не считает возможным разрыв в подобной ситуации.

В 1947 году наконец-то везет и самому Ларри. Он получает свой «Оскар» за главную роль в фильме «Генрих V», да еще и удостаивается от самой английской королевы посвящения в рыцари за этот вклад в культуру нации. Вивьен становится леди Оливье, на какое-то время уходит в тень славы мужа, но подорванное здоровье и расшатанная психика Вивьен начинают мешать их браку так же, как ранее мешала ее популярность. Врачи закармливают актрису таблетками, в том числе и психотропными, она впадает то в депрессию, то в ярость, а истерические припадки с полной потерей памяти и неконтролируемым гневом становятся нормой… и повторяются все чаще.

Ларри начинает засматриваться на молоденьких актрис, и в его жизни появляется новая пассия.

В день, когда Вивьен исполнится сорок пять, сэр Лоуренс любезно подарит ей «Роллс-Ройс». И еще объяснит, что им и вправду пора расстаться.

Ли не щадят ни сплетники, ни журналисты. В конце концов она вынуждена сделать короткое заявление: «Леди Оливье имеет сообщить, что сэр Лоуренс просил о разводе, чтобы жениться на мисс Джоан Плоурайт. Она, естественно, сделает все, что он ни пожелает». Развод состоится 2 декабря 1960 года.

Именно в этот период рядом с Вивьен появляется Джек Мерривайл, человек, который был влюблен в Вивьен долгие-долгие годы, знал, что она никогда не разлюбит своего Ларри, знал, что она неизлечимо больна, но считал своим долгом находиться при ней столько времени, сколько даст Господь, то есть до ее последнего вздоха.

«Мне сказали, что при туберкулезе помогает барсучье сало, и я делаю все, чтобы Вивьен стало немного легче. А еще моя бабушка считает, что лучшее средство от меланхолии – это сладкие пироги, вот я и пеку их для Вивьен сам по бабушкиным рецептам. Особенно нравится ей мой Kiss of a Slave (“Поцелуй раба”)» – рассказывал в одном из интервью Джек.

В июле 1967 года положение актрисы становится критическим: отказывают оба легких.

7 июля Джек последний раз угостит любимую своим фирменным тортом («Она съела целую чайную ложку!» – скажет он врачу сквозь слезы), а потом позвонит Оливье: «Она умирает, Ларри»… Ларри приедет незамедлительно и пробудет с Вивьен за закрытыми дверями спальни несколько последних часов ее жизни. Пройдет еще двадцать лет, выйдет книга Лоуренса Оливье. Там он напишет о том, как стоял у постели Вив и молился, плакал и просил прощения за ссоры, измены и жестокую, смертельную свою любовь…

Для теста

- *½ ч.л. пищевой соды*
- *2 стакана кефира (йогурта или простокваши)*
- *4 яйца*
- *2 стакана сахара*
- *100 г сливочного масла + для смазывания*
- *100 г какао-порошка*
- *ванилин по вкусу*
- *2 стакана пшеничной муки*

Для крема и начинки

- *200 г сливочного масла*
- *1 банка сгущенного молока*
- *1 стакан орехов (любых)*

Для глазури (по желанию)

- *200 г темного шоколада*

Для теста соду погасить в кефире. Яйца хорошо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, кефир с содой, какао-порошок, ванилин и муку. Вымешать до однородности.

Тесто влить в смазанную маслом форму с высокими бортиками и печь до готовности. Готовность коржа проверить деревянной шпажкой – она должна выходить из его центра сухой. Готовый корж охладить и разрезать вдоль на 2–3 части.

Для крема взбить размягченное сливочное масло со сгущенкой до пышности. Промазать коржи кремом, сверху крема каждый корж посыпать мелко раздробленными орехами.

Сверху торт можно покрыть шоколадной глазурью. Для глазури растопить черный шоколад на водяной бане.

Торт поставить в холодильник пропитываться. Через 8–10 часов его можно подавать.

Торт «Африканская страсть»

История любви Фрэнка Синатры и голливудской красавицы Авы Гарднер, возможно, самый настоящий стимул для всех кулинаров мира. Ибо, согласно легенде, во время пика своих отношений влюбленная парочка поддерживала силы исключительно этим десертом. Впрочем, обо всем по порядку.

Если нас спросят о том, что такое Америка и «Золотой Голливуд» с его экранизациями времен Великой депрессии, мы, конечно же, назовем главные атрибуты, знакомые именно по кинематографу: гангстеры, мюзиклы на Бродвее, сицилийские нью-миллионеры, контрабандный алкоголь, расцвет фордовского автопрома… И, конечно, сладкоголосый Фрэнк Синатра, тоже сицилиец, кумир бедняков и «крестных отцов», желанный мужчина для миллионов американок, секс-символ не только 40-х и 50-х годов, но и всего XX века для всего Нового Света.

Темпераментный и брутальный, Синатра достаточно рано женился и, как принято в итальянских семьях, обзавелся тремя детьми. Впрочем, ни супруга, ни дети, которых Синатра планировал иметь в три раза больше, не мешали его многочисленным интрижкам и романам, которым певец отдавался легко, весело и беззаботно. Не стали исключением для таких краткосрочных связей без обязательств ни великолепная Мэрилин Монро, ни красавица Лана Тернер… Так и путешествовал бы Синатра «от любви и до любви», если бы его не пригласили на премьерный показ фильма «Джентльмены предпочитают блондинок». В зале находилась и Ава Гарднер – еще одна голливудская дива в бриллиантовой короне «Золотого Голливуда», жертвами чар которой пали и великий Хемингуэй, и мультимиллиардер Говард Хьюз, даривший ей бриллианты на вес и персональные самолеты.

Синатра и ранее видел Аву в кино. Но магия личной встречи оказалась так сильна, что певец просто потерял голову. «Она мне что-то в шампанское подсыпала!» – шутя жаловался он потом друзьям.

Чувство, захватившее главную звезду эпохи до умопомрачения, фактически уничтожало его: Синатра страдал, мучился, сходил с ума от любви и ревности. Ему было трудно соперничать с Хьюзом в подношении дорогих подарков, а его обычные способы обольщения на Аву не действовали. Друзья не

узнавали Фрэнка – то он сиял от восторга, когда Ава соглашалась поужинать с ним, то ходил словно побитая собака, когда она переставала воспринимать его всерьез. «I have got you under my skin» – эти слова знаменитой песни Фрэнк Синатра записал на одном дыхании поздней ночью, умирая от любви к Аве Гарднер, впрочем, как и другие свои лучшие песни, включая балладу «Глупец, я захотел тебя».

Темпераментная Ава достаточно долго держала Синатру на расстоянии, но ее безумно заводили неподдельные чувства Фрэнка, даже его ярость и слезы, его срывающийся голос и вздымающаяся, словно кузнечные мехи, грудь под шелковой рубашкой, едва Синатра приближался к Аве ближе чем на метр.

И вот Бастилия пала. Точнее, как сказали современники, случилась величайшая любовная коррида двух ярчайших личностей, двух кумиров эпохи. Появление пары в ресторане, зрительном зале или на ночных боксерских поединках, которые оба обожали, вызывало среди публики буквально короткое замыкание, такой силы энергия страсти царила вокруг влюбленных. Они обожали одни и те же блюда, но, заказав полный стол снеди, забирали с собой лишь тающие во рту пирожные «Африканская страсть», все остальное время чередуя текилу, виски и лучшее шампанское с объятиями на танцполе.

Горничные с упоением рассказывали папарацци, что после ночи Авы и Фрэнка огромные льняные простыни и наволочки (тяжелое льняное белье пара тоже любила больше всего на свете) можно было просто выжимать, а Ава, вставшая утром на весы, могла потерять до трех килограммов.

Понятно, что страсть такого градуса и накала не могла длиться вечно, иначе Фрэнк и его возлюбленная просто сошли бы с ума. Истощенные, похудевшие, до неприличия возбужденные, остроумные до истерического хохота друг друга и присутствующих, дрожащие как в лихорадке певец и актриса на одном из светских раутов 1957 года объявили о своем намерении расстаться.

Но многочисленные свидетели сообщали и много лет спустя о том, что Фрэнк и его Ава (которые незамедлительно после расставания завели новые романы и разъехались подальше друг от друга) все-таки периодически встречались в самых тайных и недорогих, забытых богом мотелях вдалеке от трасс и Голливуда. Папарацци демонстрировали на снимках все те же льняные простыни и упаковки от «Африканской страсти», которые непостижимым образом обнаруживались то там, то тут в самых недорогих ночлежках. «Африканскую страсть» тогда запатентовала кондитерская Кукса, которая прославилась тем,

что смело печатала на упаковках своих десертов рецептуры, нисколько не волнуясь, что у кого-то из хозяек блюдо может получиться вкуснее, чем у них.

Давайте рискнем проверить?

Для теста

• 3 яйца
• 1 стакан сахара
• 3 ст.л. сметаны
• 3 ст.л. какао-порошка
• 1 стакан пшеничной муки
• 1 ст.л. разрыхлителя

Для первого крема

• 1 стакан манной крупы
• 3 стакана молока
• ¾ стакана сахара
• 250 г сливочного масла

Для второго крема

• 1 пачка французского или детского крекера
• 500 мл вареной сгущенки
• 200 г жареного арахиса

Для глазури

• 200 г темного шоколада

Для украшения

• 60 г несоленого арахиса

Для теста отделить яичные желтки от белков. Белки взбить с сахаром и аккуратно добавить к ним желтки, продолжая взбивать.

Всыпать в сметану какао-порошок, перемешать и отправить к яйцам. Затем всыпать муку и разрыхлитель, хорошо вымешать.

Разделить тесто пополам. Испечь два коржа на промасленном пергаменте в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут. Коржи получаются средней воздушности, достаточно высокие.

Для первого крема сварить манную кашу на молоке, добавив сахар. Остудить и вымешать ее с маслом до однородности (можно с помощью миксера).

Для второго крема измельченный (поломанный руками и слегка примятый вилкой) крекер смешать с вареным сгущенным молоком и дробленым жареным арахисом.

Собрать торт в следующем порядке: выложить на блюдо корж, на него – половину первого крема, сверху весь второй крем, а на него – оставшийся первый крем. Накрыть вторым коржом. Таким образом, весь крем – оба его вида – помещается между коржами.

Для глазури растопить шоколад на водяной бане и полить торт.

Украсить поверхность торта арахисом, аккуратно выкладывая цепочками половинки орешков.

Торт песочный с курагой и безе

Одна из самых загадочных актрис советского кинематографа – Лидия Вертинская – сыграла всего несколько ролей в фильмах, но все они вошли в золотой фонд советского кино. Она прожила долгую и насыщенную жизнь, и все же прежде всего она известна как супруга великого певца Александра Вертинского…

Лидия Владимировна Вертинская (в девичестве – Циргвава) родилась 14 апреля 1923 года в китайском городе Харбине, в семье эмигрантов грузинского происхождения, причем – старинного грузинского княжеского рода Циргвава. Будучи советским подданным, ее отец, Владимир Константинович, работал в управлении Китайско-Восточной железной дороги, а мама, Лидия Павловна, была домохозяйкой. Детство Лидии прошло в Шанхае, где работал ее отец, а после его смерти в 1933 году семья вернулась к родственникам в Харбин.

Со своим будущим мужем, уже известным тогда шансонье Вертинским, Лидия случайно познакомилась в 1940 году на одном из его выступлений в Шанхае; она давно была поклонницей его творчества. Ему тогда был пятьдесят один год, а ей – всего семнадцать лет. Но они сразу понравились друг другу. И хотя мама Лидии была против, после двух лет ухаживаний они все же поженились. Бракосочетание Лиды и Александра состоялось 26 апреля 1942 года в кафедральном соборе в Шанхае. Но шла Вторая мировая война, и в Шанхай вошли японские оккупационные власти.

Вертинскому после письма Молотову наконец-то удалось добиться получения виз и разрешения вернуться в СССР. Поздней осенью 1943 года супруги со своей грудной дочкой Марианной и с мамой Лидии вернулись на родину. В Москве их приняли хорошо, поселили в гостинице «Метрополь», а через три года дали отдельную квартиру в столице.

Вертинский много выступал и гастролировал, а Лидия занималась детьми и домом. Но она боготворила его, а он, уезжая, каждый день писал ей письма, которые она бережно хранила.

Но и без работы Лидия не сидела. Сначала она посещала уроки живописи в школе рабочей молодежи при Доме Союзов, а в 1955 году окончила факультет живописи Московского государственного академического художественного института имени В. И. Сурикова. Талантливая художница, она профессионально занималась живописью, работала на полиграфическом комбинате, принимала участие в различных выставках, а увлекшись гравюрой, совершенствовала свое мастерство в искусстве эстампа.

К тому же редкую и необыкновенную красоту Вертинской не могли не заметить режиссеры, что позволило ей обрести еще одну профессию – актрисы, хотя сама она и не собиралась делать карьеру на этом поприще. В мир кинематографа ее ввел режиссер Александр Птушко, работавший тогда над сказкой «Садко», он сразу предложил Лидии роль в своем фильме, которая и стала ее кинодебютом. После выхода на экраны в 1952 году «Садко», где Вертинская сыграла роль птицы Феникс, режиссеры сказочных фильмов еще не раз приглашали ее на «волшебные» роли. Так, в «Новых приключениях Кота в сапогах» она сыграла очаровательную колдунью, в «Королевстве кривых зеркал» – злобную придворную даму Анидаг, а в «Дон Кихоте» – блестящую Герцогиню.

Всего в фильмографии Лидии Владимировны шесть киноработ, и все же главной ролью для нее всегда оставалась роль жены и матери.

Но ее счастливый брак длился всего пятнадцать лет; после смерти Вертинского в 1957 году она одна вырастила двух дочерей – Марианну и Анастасию, тоже ставших известными актрисами. Всю свою жизнь она посвятила им и увековечиванию памяти Александра Вертинского. Благодаря ее стараниям вышла в свет книга «Дорогой длинною» – его воспоминания, письма, стихи и дневники. А сама Лидия Владимировна написала книгу «Синяя птица любви» (2004), где рассказала о годах, прожитых рядом с этим талантливым человеком, которые она называла самыми счастливыми в жизни.

Оставшись вдовой в тридцать четыре года, замуж она больше не вышла, хотя предложений хороших было немало. Но, по словам Вертинской, никто из мужчин не мог сравниться с Александром Николаевичем…

Лидия Владимировна Вертинская была отменной хозяйкой и непревзойденной кулинаркой. Не случайно ее дочери открыли ресторан «Вертинский», где подают знаменитый торт, автором которого стала их мама.

Для теста

• 1 яйцо
• 1½ стакана пшеничной муки
• 50 г жирной сметаны
• 100 г сливочного маргарина

Для начинки

• 20 шт. крупной среднеазиатской кураги
• ½ яблока
• 1 яичный белок
• 150 г сахарной пудры + для посыпки

Для крема

• 100 г сыра «Филадельфия»
• 50 г сливок 33 % жирности
• 30 г сахарной пудры

Замесить тесто из одного яйца, муки, сметаны и маргарина, раскатать в пласт толщиной 5 мм и испечь в духовке при 180 °С в течение 15 минут. Готовый пласт разрезать на 8 одинаковых прямоугольников (примерно 7 × 12 см).

Для начинки курагу и яблоко измельчить в блендере или мясорубке, смазать этой массой 4 коржа. Взбить до пышности яичный белок с сахарной пудрой. Выложить белковую массу сверху на курагу с яблоками.

Запечь в духовке при 110 °С в течение 20 минут. Накрыть испеченные «пирожки» оставшимися коржами и посыпать сахарной пудрой.

Для крема взбить сыр «Филадельфия» со сливками и сахарной пудрой. Покрыть торт сливочным кремом и подавать сразу же, не дожидаясь пропитывания.

Персиковый кекс «Красотка»

Она сбегала из-под венца, как ее героиня из фильма «Сбежавшая невеста»; у нее трое детей, как у сыгранной ею героини фильма «Эрин Брокович»; и она вышла замуж за простого парня, словно по сценарию фильма «Ноттинг Хилл». И да, она была так же неразборчива в связях, как знаменитая героиня фильма «Красотка», – пока не встретила настоящую любовь.

На самом деле ее первым заметным фильмом стала не мелодрама с Ричардом Гиром, а картина 1989 года «Стальные магнолии», за роль в которой совсем молодая Джулия Робертс получила свою первую номинацию на «Оскар». В это время съемки «Красотки» были в самом разгаре, и, увидев, какой успех имеет игра актрисы у всей съемочной группы и у случайных зрителей, присутствовавших на площадках съемок фильма, режиссер Гарри Маршалл решил изменить финал. Изначально героиня Робертс должна была быть наркоманкой, не сумевшей отказаться от зависимости даже ради любви. Но в итоге Маршалл сделал Вивиан вполне позитивной, а финал фильма – счастливым и романтичным.

Премьера «Красотки» изменила жизнь Джулии навсегда: она получила славу, деньги и невероятные возможности для продолжения карьеры. Вот только как этим распорядиться, она придумала не сразу. «Мне так жадно хотелось жить, ведь я долго не знала никаких радостей. И когда на меня свалилось столько счастья разом, я сошла с ума», – рассказывала потом Джулия о том периоде своей жизни.

Чередой прошли: Кифер Сазерленд (Джулия сбежала накануне свадьбы), Джейсон Патрик, Дензел Вашингтон (его она отбила у жены), Дэниэр Дэй-Льюис (отбила у беременной жены), Дилан МакДермотт и Мэтью Перри (Джу встречалась одновременно с обоими), Бенджамен Брэтт – ее коллекция мужчин поражала воображение, и Джулия заслужила обидное прозвище у папарацци – Горячие Трусы.

Наконец, новость года: Джулия Робертс выходит замуж! Ее избранником стал невзрачный музыкант Лайл Ловетт. После такой коллекции ярких актеров выбор спутника казался более чем неожиданным. «Мне было так плохо, так одиноко… Хотелось быть нормальной, хотелось обычной жизни, тихого брака и

спокойного мужа. И Лайл тогда казался мне убежищем от мира», – запоздало оправдывалась Джулия спустя год, когда уже ушла от него.

Но не зря говорят: чем хуже идут дела в личной жизни, тем успешнее карьера. К концу 90-х она стала одной из самых высокооплачиваемых актрис Голливуда, а в 2001 году получила «Оскар» за роль в фильме «Эрин Брокович». И это невзирая на то, что работать с актрисой Робертс в то время было сущим кошмаром. Она изводила съемочную группу капризами и требованиями, срывалась на ассистентов и тормозила весь процесс. Режиссер «Мексиканца» Гор Вербински безуспешно пытался подстроиться под характер приглашенной звезды, а ее партнер по съемкам Брэд Питт просто уходил в свой трейлер, едва начинался очередной скандал.

Единственным, кто посмел ответить на очередное замечание раздраженной Джулии, был помощник оператора Дэниел Модер. Она так опешила, что вечером пригласила смельчака пропустить с ней стаканчик. Вскоре это вошло в привычку: ей было приятно, что он разговаривает с ней как с обычным человеком, а он поразился, что за маской высокомерной звезды скрывается ранимая девушка, нуждающаяся в заботе. Их свидания стали регулярными. А в это время Модера ждала дома жена, которой уже успели донести, что он проводит время с самой Джулией Робертс.

Пресса немедленно окрестила его альфонсом, охотящимся за деньгами суперзвезды, а ее – влюбленной дурой. Но им было все равно. Чтобы выйти замуж за Дэнни, Джулия не побоялась открыто предложить его жене отступные в сто пятьдесят тысяч долларов – та отказывалась дать мужу развод. Как поговаривают, больше всего таким исходом дела остались недовольны родители Дэнни. Голливудский продюсер Майк Модер и его вторая супруга, мачеха Дэнни, растили его в «тепличных» условиях, дали хорошее образование, а потом и возможность работать в шоу-бизнесе – Дэнни получил должность ассистента на съемках отца. Счастливая семейная жизнь их сына, пусть пока и без детей, начала рушиться из-за женщины, имеющей репутацию «ветреной особы», – это их совершенно не устраивало.

По словам одной из знакомых Дэнни, сам он вовсе не был безропотным «рабом ситуации», каким его представляли в прессе: Дэнни говорил, что чувства, которые он испытывал к Джулии, были настолько велики, что он был готов свернуть горы, чтобы быть с ней. Они стали близки и понимали, что, несмотря ни на что, должны быть вместе. Поддержку Дэнни мог найти только в одном человеке – своей матери Патти, которая одобряла его

новые отношения. К сожалению, увидеть окончание громкого развода сына, его счастливую жизнь и троих детей, рожденных в браке с Робертс, матери так и не удалось, она умерла от сердечного приступа в пятьдесят девять лет. Родственники Дэниела не упустили возможности и в этой трагедии обвинить Джулию, высказав предположение, что стресс, которым Джулия «наградила» их семью, привел Патти к скоропостижной кончине. На похоронах родственники Дэнни, вместе с которыми была и его бывшая жена, даже не общались с ним. Зато в этот трудный день Модера поддерживала Джулия.

Через два месяца после того, как развод Дэнни был завершен, 4 июля 2002 года Джулия и ее возлюбленный поженились. Свадьба пары прошла в День независимости США и меньше всего была похожа на традиционную голливудскую церемонию с десятками фотографов, до блеска начищенными туфлями у гостей-мужчин и идеальными прическами у женщин. Актриса позвала всех гостей к себе в имение 3 июля, чтобы устроить барбекю-вечеринку, поплавать в бассейне, поиграть в баскетбол и отметить День независимости. А после попросила их остаться еще ненадолго. О том, что Джулия и Дэнни решили сыграть свадьбу, никто и не догадывался.

«Пустынное ранчо, свет звезд… После того, как на часах пробило полночь, перед гостями появились Джулия и Дэнни. Наряды пары были предельно просты: Робертс облачилась в бледно-розовое хлопковое платье, расшитое жемчугом и бисером, а Модер надел красную рубашку и коричневые брюки. Дэнни встал на одно колено и сказал: “На глазах у всех, кого мы любим, я хочу знать, выйдешь ли ты за меня?” Джулия взялась за сердце и ответила: “Да!”, а потом повторила это еще три раза. Хором с ней говорили и все гости», – делится подробностями один из очевидцев того счастливого дня. Дальше было много смеха, веселья и танцы под музыку Боба Марли и Шаде.

В ноябре 2004 года у Джулии и Модера родилась долгожданная двойня – сын Финнеас и дочка Хэзел. А в 2006-м родился третий ребенок – сын Генри. И жизнь звезды навсегда изменилась на «до» и «после».

Джулия все чаще отказывается от съемок, пропускает звездные тусовки (даже несколько церемоний «Оскара»). «Есть такие дни, когда я только заканчиваю приготовление завтрака и уборку кухни, как пора приниматься за приготовление обеда, а потом ужина», – смеется Джу.

Домашнее хозяйство, а особенно работа в собственном садике и на огороде, вязание и кулинария – вот настоящие хобби легендарной «красотки».

«Лучшая вещь, которую вы можете сделать для своих детей, это любить друг друга в их присутствии, не ограничивать сладких слов и сладких десертов, ибо только они могут стать той прививкой от соли и горечи, которую каждому человеку может уготовить судьба», – рассуждает Джулия о семейном счастье.

И действительно, сладкая выпечка в доме Модер не переводится. Все рецепты у Джу – авторские. Сегодня мы делимся ее любимым.

- *7 спелых персиков*
- *¼ стакана лимонного сока*
- *¼ стакана виски*
- *¼ стакана белого сахара*
- *⅔ стакана темного неочищенного тростникового сахара*
- *200 г сливочного масла + для смазывания*
- *2½ стакана пшеничной муки*
- *1 ч.л. молотой корицы*
- *охлажденный ванильный йогурт по вкусу*

Прогреть духовку до 180–200 °С. Подготовить 7–10 маленьких формочек или одну большую, но невысокую форму, смазать их растопленным сливочным маслом (силиконовые формочки смазывать необязательно).

В большой миске смешать мелко нарезанную мякоть персиков с лимонным соком. Добавить виски, белый сахар, ¼ стакана коричневого сахара, хорошо перемешать.

Выложить персиковую массу в формы, добавить сверху немного мелко нарубленного сливочного масла.

В отдельной миске соединить муку, ½ стакана коричневого сахара и корицу. Постепенно ввести оставшееся размягченное сливочное масло растирая таким образом, чтобы получить рассыпчатую смесь.

Распределить масляно-мучную массу поверх слоя персиков.

Накрыть форму фольгой и выпекать в течение 40 минут. Снять фольгу и выпекать еще 5–10 минут, чтобы корочка стали золотистой.

Кекс (или кексы) достать из форм, дать им немного остыть. Подавать, украсив сверху взбитым охлажденным ванильным йогуртом.

Торт «Киевский»

В молодости Брежнев был стройным, подтянутым и любил вкусно поесть. Эту любовь он пронес через весь период своего пребывания у власти. Не случайно брежневскую эпоху застоя в народе называли «эпохой застолья». Столы на приемах у генсека всегда ломились от еды. На скатертях трудно было найти свободное место, так плотно друг к другу стояли тарелки. Названия блюд из меню банкетов простому народу могли показаться знакомыми – точно такие же советские граждане готовили на свои праздничные столы. Но содержание кремлевских закусок, разумеется, было роскошнее. Например, студень делали из любимых Брежневым бараньих язычков, а в салат «Столичный» вместо зеленого горошка добавляли ананас. До того, как почти все члены Политбюро, включая Брежнева, сели на диеты, любимым блюдом Леонида Ильича была яичница с салом. Ее жарили на чугунной сковороде, чтобы не пригорала. В сковороде и подавали. Сочный чебурек также был у генсека в списке фаворитов, а еще шашлык и хорошо приготовленная дичь.

Выпить Брежнев тоже любил, особенно под хорошую закуску. Раньше в его доме всегда были чесночное сало, квашеная капуста, соленые огурцы. Потом, когда по состоянию здоровья пить спиртное Леониду Ильичу не рекомендовалось, он все-таки иногда себе позволял. Чтобы найти компромисс, его супруга Виктория Петровна попросила обслуживающий персонал разбавлять водку водой. Пил генсек чаще всего «Зубровку».

Кстати, жена Брежнева была отменной кулинаркой. Она кормила мужа и гостей своими фирменными блюдами – борщом, куриной лапшой, «колдунами» из мясного фарша, вареньем из крыжовника с ореховой начинкой, варениками с курагой, домашним «Киевским» тортом и другими вкусностями. Леонид Ильич любил легкий картофельный суп с заправкой из растертого сала с укропом и чесноком. На охоте часто сам готовил густую похлебку кулеш. Из овощных блюд ему нравилось рагу из баклажанов с помидорами и чесноком. Позже любимыми у Брежнева стали котлеты из несколько раз прокрученного мяса со сливками (генсеку они нравились холодными), а также клюквенный кисель. Леониду Ильичу нравились блюда русской кухни. Особенно курник. На слоеное тесто слоями укладывались курица, рис, грибы, зелень, яйца, а между ними – тонкие

блинчики.

Большой человек умел ценить маленькие радости… Вот только с любовью – той, которая одна и на всю жизнь, – у генсека явно не складывалось. Почти мальчишкой он женился на бойкой, но не слишком красивой и довольно пышнотелой шатенке Виктории, хотя с самого детства влюблялся исключительно в блондинок.

После окончания девяти классов Вика пошла учиться на акушерку в Курский медтехникум. Жила в общежитии и в свободное от занятий время ходила на танцы. На танцах и состоялась ее первая встреча с будущим мужем. Незнакомый студент-аграрий пригласил на танец подружку Виктории, но та ему отказала. Было за что: Леонид Брежнев выглядел увальнем, да и танцевал из рук вон плохо. Несостоявшийся кавалер вновь обратился с предложением потанцевать – на этот раз к Виктории. И Вика, сама не красавица, сжалилась над парнем. Молодые люди начали встречаться. А через несколько лет, в 1928 году, сыграли свадьбу.

Молодожены перебрались в Свердловскую область. Поначалу жили скромно – в общежитии.

Виктория устроилась в больницу, но по специальности трудилась недолго – до рождения дочери в 1929 году. С тех пор Виктория Петровна занималась только домом. Ухаживала за мужем и двумя детьми, прекрасно готовила. Не забросила заботы о быте, даже когда супруг стал генсеком и часть домашних работ взяли на себя сотрудники обслуги.

Абсолютно чуждая тщеславия, Виктория Петровна сторонилась шумных компаний. Она избегала партийных вечеринок, не вмешивалась в работу супруга, чуралась сплетен и «подковерных игр».

Виктория Петровна почти не следила и за модой. Ее одежда была очень простой, а дорогих украшений и вовсе не имелось. Тем не менее импозантный и обаятельный в свои лучшие годы Леонид Ильич искренне любил жену. Но любил как сестру, как дочь, как родного и близкого человека, но не как женщину. В домашнем обиходе он ласково называл ее «Витей». Любовные страсти же всегда кипели у Брежнева на стороне.

Еще в годы войны на Украине 40-летний симпатичный генерал полюбил девушку Тамару, о которой помнил всю свою жизнь. В то время его жена и двое детей находились в эвакуации на Урале.

– Позднее я с ней встретилась, – рассказывала супруга Виктория. – Она была элегантной русской красавицей, голубоглазой блондинкой с длинными волосами. Он хотел

жениться на Тамаре и вернулся с войны с твердым желанием развестись, чтобы начать новую жизнь. Он так и сказал мне: «Я ухожу от тебя, потому что больше тебя не люблю».

Но в ответ Брежнев услышал: «По правде говоря, я тебя тоже разлюбила. Но если ты так решил, то ты должен пойти и сказать о своем намерении нашим детям». Когда Брежнев вошел к ним в комнату, ему на шею бросился десятилетний Юрий. Он не разжимал рук, не отпуская отца. Леонид сразу же передумал и не стал менять семью на новую любовь. Это был один из поворотных моментов не только в его жизни, но и в судьбе всей страны. Кто знает, как бы все сложилось, если бы его супругой стала та молодая красавица. Может быть, не такая сообразительная и находчивая, но куда более привлекательная, чем вцепившаяся в своего генерала Виктория. Не исключено, что тогда бы вся история страны оказалась другой.

Леонид Ильич откровенно страдал от недостатка любовных ласк. И тогда у него возник большой роман с женщиной по имени Мария – опять же стройной блондинкой, которая руководила прислугой в трехэтажной резиденции в Заречье. Та дача в ближнем Подмосковье значилась как объект № 1. Все, кто на нем трудился, даже натирщики полов, были кадровыми сотрудниками КГБ, а Мария, управлявшая командой из двадцати человек, явно была далеко не рядовым сотрудником органов. Виктория вспоминает, что она работала на даче Брежнева около десяти лет. Марии не исполнилось еще и тридцати, когда началась ее любовь с Брежневым, тогда приближавшимся к своему шестидесятилетию. Но тяготы партийного руководства еще не взяли над ним верх, и он выглядел вполне крепким мужчиной, готовым к очередной любовной интриге. Мария не могла ему отказать. Вскоре весь дом Брежневых, прислуга и охрана знали о новом увлечении Леонида Ильича. Виктория притворялась, что ничего не видит. Поведение мужа ее, безусловно, ранило, но она знала, что в положении жены высокопоставленного руководителя она ничего не может сделать. Мария сопровождала Брежнева в его поездках и помогала ему в личных делах. Так что у них было много возможностей оставаться наедине. Он брал ее с собой, когда отправлялся в свои охотничьи угодья в Завидово.

Любовь в Завидове перемежалась продолжительными застольями и забоем кабанов, чье деликатесное мясо отправлялось на кухню Брежнева. По традиции семья не сопровождала Брежнева в его охотничьих вояжах, ставших для него жизненно важной отдушиной. В Завидово его ждали любовь и охота. Виктория Брежнева вынуждена была довольствоваться лишь ролью домашнего кулинара, передавая на дачу свой

фирменный торт да домашние сливочные котлетки. Замужняя подруга жены его сына, Тамара, тоже попала в сферу внимания Ильича. Как считает Виктория, у него возникла интрижка даже с Людмилой – дочкой коммунистического лидера Болгарии Тодора Живкова. Именно через начитанную и умную Людмилу он познакомился с книгами, в то время находившимися в СССР под запретом. Болгарка принадлежала к тому типу интересных женщин, которые нравились Брежневу больше всего, а еще она, по просьбе Брежнева, как предполагала Виктория, в какой-то момент выкрасила волосы в белый цвет. Судьба Людмилы сложилась трагично. В 1981 году сообщили, что она скончалась в возрасте тридцати восьми лет от кровоизлияния в мозг, но позднее ее телохранитель признался, что она покончила жизнь самоубийством.

«У моего Брежнева были и свои фантазии», – рассказывала Виктория Петровна. Он был неравнодушен к английской королеве. Однажды он признался жене, что королева сказала ему: «О, мистер Брежнев, вы такой интересный мужчина!» Он ее обожал и всегда называл очаровательной. Ему нравились ее великолепные манеры и прекрасные платья. Виктория иногда шутила: «Так ты думаешь, что нравишься королеве Англии?» И он вполне серьезно отвечал: «Если бы я и она были свободны, то у нас с ней что-то могло бы сложиться. Но, к сожалению, ничего не может быть из-за тебя и принца Филиппа».

Ближе к семидесяти годам Брежнев стал страдать от приступов нервной анорексии. Он почти перестал есть, истязал себя и близких жесточайшими диетами, и только фирменный тортик Виктории был исключением из правил. Его Брежнев обязательно съедал по субботам и даже мог позволить себе вместо привычного пустого чая, заменявшего ужин, пару кусочков «Витиного «Киевского».

Для теста

- *200 г орехов кешью*
- *200 г яичных белков*
- *235 г сахара*
- *45 г муки*
- *щепотка ванилина*
- *щепотка соли*
- *щепотка лимонной кислоты*

Для крема шарлотт

- *300 г сливочного масла*
- *200 г сахара*
- *150 мл молока*
- *4 яичных желтка*

- *1 ст.л. коньяка*
- *1 ст.л. какао-порошка*
- *щепотка ванилина*

Приготовить тесто. Орехи кешью для коржей просушить в духовке до золотистого цвета при 180 ˚С, внимательно за ними следя, встряхивая и переворачивая. Минут через 20 орехи уже будут достаточно румяные и хрустящие. Достать их из духовки и остудить, затем измельчить в крупную крошку. Соединить измельченные орехи с мукой, добавить 135 г сахара. Все хорошо смешать.

В отдельную емкость отмерить 200 г яичных белков. Так как белки мы будем взбивать, емкость должна быть абсолютно чистой и сухой, без следов воды и жира. На всякий случай, для лучшего обезжиривания, можно протереть ее уксусом (венчики миксера тоже протрите, это не помешает). Отделять белки от желтков следует очень аккуратно, чтобы ни капли желтка не попало в емкость.

Добавить к белкам* соль и лимонную кислоту. Взбить в пышную устойчивую пену. Продолжая взбивать, в несколько приемов добавить сахар (оставшиеся 100 г) с ванилином. Взбивать 3–4 минуты до получения плотной, гладкой и блестящей пены, которая хорошо держит форму и не вытекает из емкости при переворачивании. Понемногу подмешать к белковой пене ореховую смесь с помощью ложки или лопаточки. Вмешивать аккуратными движениями снизу вверх, чтобы взбитые белки не осели. Делать все следует быстро, на вымешивание тратить не более 2–3 минут.

Выложить тесто на пергамент в две формы для выпечки, при этом одна из форм должна быть большего размера. Затем этот корж мы обрежем по диаметру меньшего, а из обрезков сделаем крошки для посыпки. Выпекание коржей для киевского торта – довольно сложный момент, что-то среднее между выпеканием и просушиванием. Необходимая для этого температура – 120–150 ˚С, в зависимости от особенностей вашей духовки, время выпекания – 2–2,5 часа. Коржи должны совсем слегка подрумяниться, приобрести приятный теплый оттенок. Если коржи быстро темнеют – температура слишком высокая, и ее необходимо уменьшить. Чтобы снизить температуру, можно попробовать печь коржи с приоткрытой духовкой, вставив нож для того, чтобы дверца не закрывалась полностью (именно так я прихожу к взаимопониманию со своей старенькой газовой духовкой). Из указанного количества ингредиентов у меня получается два коржа толщиной 3 см с диаметрами 17 и 21 см.

Коржам дать полностью остыть в духовке и только после этого извлечь их из форм и освободить от пергамента.

Для крема желтки соединить с молоком в огнеупорной емкости. Тщательно смешать и только потом добавить сахар с ванилином. Если сахар добавлять к желткам сразу, они могут свернуться, поэтому сначала обязательно молоко. Поместить смесь на средний огонь и прогреть, непрерывно помешивая, чтобы не пригорела. Довести почти до кипения, но не кипятить, а сразу снять сироп с огня и мешать еще пару минут. Если смесь перегреть – желтки свернутся. Накрыть сироп пищевой пленкой и оставить остывать. Размягченное сливочное масло взбить миксером до пышности. Продолжая взбивать, ввести по одной ложке остывший сироп. Если масло и сироп не хотят объединяться, можно немного подогреть крем, совсем слегка. И продолжить взбивать. Готовый крем будет однородный, глянцевый и шелковистый. Отделить половину крема, добавить туда какао-порошок и коньяк, тщательно перемешать.

Собрать торт. Отложить понемногу светлого и темного крема для украшения. Кладем первый корж на блюдо ровной стороной вниз (можно положить под корж ложку крема, чтобы он не скользил по блюду). Промазываем его светлым кремом. Накрываем первый корж вторым, ровной стороной вверх. Обмазываем верх и бока торта темным кремом, обсыпаем бока крошкой. Украшаем торт оставшимся кремом.

Ставим торт в холодильник на несколько часов, а лучше – на ночь, чтобы он застыл и настоялся. После этого можно, наконец, его попробовать! Ну как, узнаете этот вкус? Самый что ни на есть настоящий киевский торт!

* В различных рецептах киевского торта часто рекомендуют предварительно подготовить белки – заквасить в тепле в течение суток, заморозить (с последующей разморозкой, разумеется) или пропустить через сито. Цель у таких манипуляций одна – изменить структуру яичного белка, сделать его более жидким и однородным (еще в идеале в белке должны появиться многочисленные пузырьки воздуха). Мой опыт показывает, что без этого можно обойтись, а миксер, даже обыкновенный ручной (и далеко не самый мощный, кстати), дает необходимый эффект в первые же секунды работы – и разжижение будет, и пузырьки. Вкус готового торта не изменится – проверено. Поэтому не будем усложнять себе жизнь и сразу приступим к работе с белками.

Торт «Бедный еврей»

Аркадия Райкина называли «человеком с тысячью лиц». И в самом деле, на своем творческом веку он создал столько абсолютно разных персонажей, что удивительно, как он не потерялся в этой многоликости перевоплощений и не растерял себя, своего обаяния и своей харизмы. Билеты на его выступления были своеобразной валютой для советских людей, в обмен на них можно было «достать» любой дефицит, а очереди у билетных касс контролировала конная милиция.

Хотя начиналось все сложно. Даже драматично.

«Еврею быть клоуном? Никогда!» – бушевал отец, схватившись за ремень. Он только что привел домой с представления цирка шапито в Рыбинске, куда они перебрались из Риги, Аркашу с двумя маленькими сестрами. Отец, портовый бракер строительного леса, возлагал на старшего сына большие надежды, которые тот никак не хотел оправдывать.

Театр притягивал его с невероятной силой. Изображая убитого купца, он был согласен неподвижно и безмолвно лежать на сцене – но ведь это была сцена! Когда отец, смягчившись, подарил ему «национальный» музыкальный инструмент – скрипку, Аркаша предпочитал не играть на ней, а съезжать на скрипичном футляре с горки. Катание с горки едва не стоило мальчику жизни – он простудился, заболел ангиной, которая дала серьезнейшее осложнение на сердце. Почти на год ревматизм и ревмокардит приковали тринадцатилетнего Аркадия к постели, он едва не умер. Но все-таки ему удалось победить болезнь, хотя пришлось заново учиться ходить.

С тех пор Аркадий Райкин не отличался крепким здоровьем, сердце все время подводило. В самых критических случаях на помощь вызывали Джуну – Райкин доверял этой целительнице. Он был очень тонким, впечатлительным человеком, все принимавшим слишком близко к своему слабому сердцу. Из-за переживаний, в результате которых случился сильнейший сердечный приступ, в его густой темно-каштановой шевелюре в двадцать шесть лет появилась седая прядь. А полностью он

поседел, когда в 70-х годах о нем распространялись самые оскорбительные слухи – что он якобы спрятал все свои драгоценности в гробу умершей матери и переправил их в Израиль, где уже обосновались его дети, что он поддерживает сионистскую организацию и сам собирается эмигрировать. Причем разговоры об этом велись не просто на кухнях, а даже на политсобраниях. Каково было узнавать об этом Аркадию Исааковичу, у которого даже в мыслях не было покидать родину. Когда Театр миниатюр приезжал на гастроли без Райкина, все понимающе кивали головами – «ну да, он уже в Израиле». А великий артист в это время лежал в больнице с инфарктом…

И со своей женой, красавицей Руфью Марковной Йоффе, с которой прожил всю свою жизнь и за которой в годы войны ухаживал Леонид Ильич Брежнев – тогда молодой, чернобровый, энергичный, – Райкин познакомился благодаря театру. «Еще мальчиком, занимаясь в самодеятельности, я был приглашен выступать в соседней 41-й школе, – рассказывал Аркадий Исаакович. – Не помню, что я играл, но ясно помню, что обратил внимание на девочку в красном берете, в котором было проделано отверстие и сквозь него пропущена прядь черных волос. Это было оригинально и осталось в памяти. Через несколько месяцев я встретил ее на улице, узнал, и вдруг увидел ее живые, выразительные, умные глаза. Она была очень хороша собой, мимо такой девушки не пройдешь… Тем не менее я прошел мимо, не остановился, стесняясь заговорить с незнакомой особой на улице».

Через несколько лет после этой, так запомнившейся ему, встречи Аркадий Райкин стал студентом Ленинградского техникума сценических искусств. Однажды, уже учась на последнем курсе, он зашел пообедать в студенческую столовую и встал в очередь к раздаче. И что же – случайно обернувшись, Аркадий увидел, что за ним стояла она, та самая девочка в красном берете из школьного детства. Он потерял дар речи, зато первой заговорила она. «Вы здесь учитесь? Как это прекрасно!» «Да, учусь, – стесняясь, ответил он и вдруг, неожиданно осмелев, спросил: – Что вы делаете сегодня вечером?» Оказалось, что прекрасная Руфь свободна. И тогда Аркадий пригласил ее в кино. Они вошли в зал кинотеатра, заняли свои места, погас свет, и вдруг Райкин предложил Руфи выйти за него замуж. Она обещала подумать, но на следующий же день согласилась. Наверное, почувствовала сердцем, что все это неспроста.

Родители Аркадия и Руфи приняли взаимную влюбленность молодых людей в штыки. Что это за профессия для мужа – артист! Несерьезно! Отец Руфи был известным в Ленинграде врачом и

приходился родственником академику Йоффе. Когда летом семья Руфи снимала дачу в Луге и Аркадий на каких-то перекладных с трудом туда добрался, чтобы познакомиться с родителями, его даже не пустили в дом.

Влюбленные стали встречаться тайно и в 1935 году расписались, поставив родителей перед фактом. С одним чемоданчиком Райкин пришел в семью жены, где с ним обращались как с ребенком, унижая его мужское достоинство, – а ведь его тогда уже хорошо знали и ценили в артистических кругах. Через три года родилась дочь Катя. Ссоры Аркадия с тещей не прекращались, и однажды Райкин подхватил ребенка и ушел к своим родителям в чем был. За ним последовала жена. К счастью, молодым вскоре дали комнату в коммунальной квартире, в которой они прожили долгие годы. Руфь тогда совсем не умела готовить, так как дома все за нее делала мама. Исключение составлял лишь тортик «Бедный еврей», который девушка делала изумительно. Это было чудесное время – торт на завтрак, обед и ужин. Но Райкин не роптал. И лишь когда Руфь поняла, что он уже видеть не может эти сласти-мордасти, она научилась вкусно готовить еще много-много блюд. С той поры Руфь делала «Бедного еврея» исключительно на день рождения супруга или в знак примирения после ссор, которые, надо признаться, были в семье Райкиных большой редкостью.

Менялись соседи, и у Райкина не было недостатка в типажах для своих сценок. Помните знаменитую юмореску про коммунальную квартиру? Райкин никогда не рассказывал, откуда он владеет блатным сленгом, но оказалось, что в юности он некоторое время провел в Бутырской тюрьме. Ему удалось проникнуть без билета на правительственный концерт, а на выходе у всех стали проверять пропуска – и безбилетного юношу, естественно, арестовали.

В годы войны Аркадий Райкин со своим театром колесил по фронтовым дорогам с концертами. И всюду его сопровождала верная жена, бесстрашная Руфь (или Рома, как называл ее муж), хотя для этого пришлось оставить трехлетнюю дочку в Ташкенте на попечении посторонней женщины. Но не только бытовые причины и деятельное участие в делах театра вынуждали Рому не оставлять мужа одного…

Аркадий Исаакович и Руфь Марковна прожили вместе без малого пятьдесят лет. Райкин обожал жену, но время от времени у него случались увлечения – наверное, для того, чтобы по-прежнему чувствовать себя молодым, полным творческих сил. Конечно, за ним бегали женщины, и он не мог устоять, но никогда речь не шла о том, чтобы уйти из семьи. А Рома все

понимала и смирялась, часто не в силах удержать слез… Но при муже она не плакала никогда.

Рома была настоящей красавицей. Очень яркая, талантливая, веселая, хорошо образованная. Она знала массу историй, анекдотов, и даже Ираклий Андроников, приходя в гости к Райкиным, всегда говорил: «Ромочка – прекрасный рассказчик, мне лучше помолчать». Она обладала и литературным талантом, но времени писать не хватало. По словам дочери, Екатерины Райкиной, «были моменты, когда я понимала, что маме тяжело, обидно, больно. Но что сделать, се ля ви, как говорят французы. Она была очень мудрой женщиной. Случались критические периоды, которые стоили ей большого здоровья, но приходилось терпеть и переживать. Она очень любила папу, поэтому бросила ему под ноги всю свою жизнь, все свои таланты. Она понимала, кто такой Райкин».

На склоне лет Руфь тяжело заболела, и Аркадий Исаакович стал по отношению к ней еще более нежен и внимателен. После лечения она смогла ходить, а вот речь к ней так и не вернулась. Каждое лето супруги уезжали отдыхать на Рижское взморье и там подолгу бродили под ручку, молча, без слов, которые им, впрочем, и не требовались… Аркадий Райкин скончался 17 декабря 1987 года, в возрасте семидесяти шести лет. Верная Руфь пережила своего великого мужа на два года.

Для коржа с изюмом

- *50 г изюма*
- *1 яйцо*
- *½ стакана сахара*
- *½ стакана сметаны*
- *½ стакана муки*
- *1 ч.л. разрыхлителя*

Для коржа с маком

- *½ стакана мака*
- *1 яйцо*
- *½ стакана сахара*
- *½ стакана сметаны*
- *½ стакана муки*
- *1 ч.л. разрыхлителя*

Для коржа с черносливом и грецкими орехами

- *100 г чернослива*
- *1 яйцо*
- *½ стакана сахара*
- *½ стакана сметаны*
- *½ стакана муки*
- *1 ч.л. разрыхлителя*

• *½ стакана грецких орехов*

Для крема

• *1 банка вареной сгущенки*

• *100 г сливочного масла*

Для украшения

• *орехи (грецкие, миндаль)*

• *изюм*

Сначала подготовить добавки для трех типов коржей. Выложить в разные миски изюм, мак и чернослив и залить их горячей водой. Оставить на 20 минут.

Тесто для всех коржей готовится одинаково. Соединить яйцо с сахаром, взбить венчиком, добавить сметану и тщательно перемешать. Добавить муку с разрыхлителем. Взбить тесто еще раз.

Для коржа с изюмом слить воду с изюма и тщательно промокнуть его полотенцем. Выложить изюм в тесто и перемешать.

Для коржа с маком добавить в тесто мак, хорошо отжатый через марлю, и перемешать.

Для коржа с черносливом и грецкими орехами вмешать в тесто мелко нарезанный чернослив и дробленые орехи.

Выложить каждый вид теста в форму, смазанную сливочным маслом, поместить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 20–30 минут, в зависимости от особенностей духовки, до готовности. Готовность проверить деревянной шпажкой. Готовые коржи остудить.

Для крема соединить сгущенное молоко с размягченным маслом. Масло добавлять порционно, постоянно вымешивая крем. В самом конце взбить крем миксером на малых оборотах.

Собрать торт, смазывая коржи кремом (порядок коржей не важен). Смазать кремом бока торта и верхний корж. Украсить по желанию орехами, черносливом или крошками из обрезков коржей (если таковые останутся).

Торт «Маргаритка»

Маргарет Хильда Робертс родилась в 1925 году в семье, принадлежащей к среднему классу. Отец Маргарет владел двумя крохотными бакалейными лавками, однако его дочери не суждено было стоять за прилавком, отвешивая покупателям фунт сахара или осьмушку цейлонского чая. Целеустремленную Марго ожидала совсем иная судьба!

Маргарет прекрасно училась – сначала в школе, где помимо основных предметов посещала множество факультативов: ее интересовали музыка и спортивная ходьба, поэзия и хоккей на траве… Словом, мисс Робертс была личностью крайне разносторонней. Кроме учебы в школе, по четвергам, когда лавка закрывалась раньше, девочка вместе с отцом посещала также вечерние лекции в университете.

Отец Марго в свое время был членом муниципального совета, и дома постоянно велись жаркие дискуссии о политике. Младшая дочь поражала Альфреда Робертса, умудренного опытом и вооруженного красноречием, отточенным годами, своим умелым аргументированием и не по-женски устроенным умом. Однако он даже и помыслить не мог, как далеко зайдет увлечение Маргарет политикой!

В университете будущий премьер-министр Великобритании изучала химию и одновременно понемногу втягивалась в политику. Постепенно политические игры стали настолько занимать ее ум, что полностью вытеснили оттуда и химические опыты, и естественные науки, к которым склонялась девица Робертс. Уже в 1946-м Маргарет стала председателем Ассоциации консервативной партии Оксфордского университета. Пост был немаленький, а Оксфорд всегда являлся кузницей будущих лидеров и лучших умов страны. Неординарным было и то, что впервые за всю историю существования университета его заняла женщина.

Учеба была окончена, и впереди ее ждала работа химика в тяжелых условиях послевоенной страны, живущей по карточкам. Маргарет переехала в Колчестер, но снова политика интересовала ее даже больше, чем карьерный рост. Она исследует работы философов, историков и экономистов и делает далекоидущие выводы. Ее пытливый ум постоянно занимают глобальные

вопросы, и, когда эта совсем молодая женщина делает доклад на партийной конференции в 1948 году, ей тут же предлагают баллотироваться на выборах, хотя ее кандидатура даже не входит в списки!

Именно эти выборы, на которых она успешно прошла и была утверждена в качестве кандидата от консервативной партии, и оказались решающими в ее судьбе – как политической, так и личной. На званом обеде, данном в честь кандидатов, она и познакомилась с тем, кто всю жизнь будет рядом, – бизнесменом Дэнисом Тэтчером.

Они поженились спустя три года после помолвки. Теперь у Маргарет было относительное материальное благополучие, и другая на ее месте спокойно бросила бы и политику, и работу химика ради домашнего хозяйства. Но она не изменила даже своих привычек: вставала в шесть утра и ложилась далеко за полночь. Кроме того, деньги Дэниса дали ей возможность осуществить свою давнюю мечту – получить юридическое образование, без которого ее карьера не могла двигаться дальше.

Сестра и мать мужа были недовольны: Дэнис женился на бесприданнице, хотя мог выбрать в жены девушку и посостоятельнее, и потише, чем этот оратор в юбке, которому только и дай, что поговорить на политические темы! Однако сам Дэнис Тэтчер был весьма доволен своей семейной жизнью. Он любил Маргарет – пускай не такую, как все, не сидящую за бриджем с соседками и не листающую модные журналы, зато неординарную личность с задатками несомненного лидера!

Маргарет была беременна двойней на пятом месяце, когда сдала свой первый экзамен на звание адвоката. Разумеется, такое напряжение не могло не сказаться – дочь Кэрол и сын Марк родились семимесячными. Лежа с детьми в больнице после родов, она… написала заявление с просьбой досрочно допустить ее к выпускному экзамену!

Бессонные ночи, забота о новорожденных – однако предвыборную кампанию она не пропустила и в этот раз. К тому же, получив звание адвоката, она была обязана начать работать. Позже, вспоминая об этом времени, она скажет: «Я думала, что никогда больше не высплюсь…»

Однако несмотря ни на что – ни на бессонные ночи, ни на адвокатскую практику в вопросах налогообложения, забирающую очень много времени, – она все же добилась своего: малышам еще не было года, когда ее кандидатуру снова одобрили на выборах, а еще через четыре года миссис Тэтчер заняла свое место на заседаниях в парламенте.

Ее путь наверх не был ни прямым, ни легким, ни усыпанным

розами, скорее он был утыкан шипами от этих самых роз. Ее появление в Палате общин было достигнуто нечеловеческими усилиями. Ее выматывали постоянные заседания в различных партийных комитетах, предвыборная гонка, собственные дети, работа… Она отдавала всему этому двадцать часов в сутки, и только четыре оставалось на сон. К тому же муж был постоянно в разъездах, и домашние дела также требовали ее постоянного внимания!

Маргарет продвигали вперед ум и способности. И, несмотря на то, что она была женщиной, матерью двоих детей, да и дорога домой в пригород отнимала у нее много времени, она с радостью согласилась занять новый пост – в министерстве по делам пенсий. Далее последовал пост министра образования – и… нет, не успех, как могли бы подумать многие. Наоборот, Тэтчер стала самой непопулярной женщиной в стране! Она осмелилась отменить бесплатное молоко в школах, сделав эту привилегию доступной только малоимущим.

Страна находилась в жесточайшем кризисе, а львиную долю школьного молока попросту… выливали на помойку, потому что дети отказывались его пить. Бесплатное школьное молоко оставалось «доброй английской традицией», и то, что ее отменила женщина и мать, только подлило масла в огонь. «Прочь, сукина дочь!» – скандировали демонстранты, и только она знала, что этой решительной мерой сэкономила стране в трудное время девятнадцать миллионов фунтов в год! Кроме того, она считала, что родители сами обязаны обеспечивать своих детей, и в чем-то, несомненно, была права…

Ее верный Дэнис поддерживал жену как мог, ведь можно сказать, он состоял при ней на службе: в качестве психолога, секретаря, даже няньки при детях… Будущая «железная леди» как-то призналась в интервью, что Дэнис, запомнивший, насколько ее поразил и порадовал вкус тортика в одном уличном ирландском кафе еще на этапе их знакомства, не поленился и слетал в Ирландию, нашел кафе и переписал у кондитера рецепт «Маргаритки». «На самом деле мне понравился не столько вкус десерта, сколько его название, совпадающее с моим именем. Я посчитала это символичным. Но Дэнис ввел в привычку нашей семьи печь этот торт к каждому семейному празднику, так что сегодня “Маргаритку” впору переименовывать в “Тэтчер”», – вспоминала премьер-министр.

Муж облегчал жизнь своей энергичной супруге, но все же хозяином в доме был именно он, что бы там ни писали газеты. И на едкий вопрос журналистов Дэнис, которому присуще было чувство юмора, однажды ответил так: «Меня часто спрашивают:

кто же в вашей семье носит брюки? И я отвечаю: брюки ношу я! И я же их стираю и глажу».

Дэнис не только вел домашнее хозяйство и воспитывал детей – он еще и верил в счастливую звезду своей Маргарет, даже тогда, когда правительство тори пало и вместе с ним ушла в отставку и «похитительница молока». Он знал, что она еще сумеет подняться и достичь невиданных для женщины высот, и именно так и случилось.

В 1975 году Маргарет Тэтчер стала лидером партии консерваторов. Ей стукнуло пятьдесят, и можно было подумать, что выше она уже не поднимется. Однако для политика полвека – это возраст расцвета. И жена Дэниса Тэтчера дождалась своего звездного часа – в 1979-м она заняла пост премьер-министра Англии! Первая женщина на таком высоком посту и второе в стране лицо после королевы!

Железной рукой она наводила в стране порядок, совсем как в собственном доме. Впервые за много лет было покончено с дефицитом бюджета, и Великобритания выбралась из экономического кризиса. Газеты сравнивали Тэтчер с другим великим политиком – Черчиллем, ведь именно политика Тэтчер привела к тому, что с Британией на политической арене мира вновь стали считаться!

Они прожили вместе всю жизнь, но всегда кто-то уходит первым… В возрасте восьмидесяти восьми лет Дэниса не стало. С его уходом Маргарет потеряла все: мужа, друга, помощника, того, кто все это время был рядом с ней; даже тогда, когда она улетала по делам в другие города и страны, ее Дэнис незримо присутствовал рядом – и теперь она лишилась его дружеского плеча!

Только очень близкие люди да те, с кем Маргарет Тэтчер работала годами, поняли, какая это была потеря. Маргарет думала о Дэнисе всегда: был случай, когда она прервала заседание совета министров, чтобы выскочить в лавку и купить для мужа ветчину на завтрак! Она попросила сделать десятиминутный перерыв, а затем возвратилась в свою резиденцию премьер-министра, на Даунинг-стрит, и снова с головой окунулась в работу.

«Железная леди» была сделана не из стали и железа, а из плоти и крови, как и тот, кого она потеряла. В восемьдесят семь она также ушла вслед за любимым, и дети похоронили прах своей знаменитой матери в могиле ее мужа – так, как она всегда этого хотела.

• *400 мл молока*

- *2 щепотки соли*
- *100 г круглозерного риса (например, камолино)*
- *300 г слоеного бездрожжевого теста*
- *3 яйца*
- *75 г сливочного масла*
- *75 г сахара*
- *цедра ½ лимона*
- *180 мл сливок 25 % жирности*
- *75 г молотого миндаля*
- *200 г абрикосового джема*
- *сахарная пудра для посыпки*

В небольшой кастрюле довести до кипения молоко, добавить щепотку соли и всыпать рис. Убавить огонь до слабого и оставить готовиться без крышки примерно на полчаса, время от времени помешивая. В итоге должна получиться густая и тягучая каша. Остудить.

Раскатать тесто в круг диаметром 32 см. По всему контуру прорезать 10 полукругов и снять обрезки теста так, чтобы получилась «ромашка», или «маргаритка». Сделать «ромашку» красивой и аккуратной довольно просто: вместо того, чтобы прорезать лепестки на глаз, лучше воспользоваться стаканом. А именно: в центр раскатанного теста поместить круг пекарской бумаги диаметром 26 см и, слегка надавливая, пройтись стаканом по всей окружности, намечая круги. Часть ободка стакана попадет на свободный край теста и прорежет его, а часть будет нажимать лишь на пекарскую бумагу и не повредит тесто.

Подготовленное тесто уложить в форму для выпечки и часто наколоть вилкой дно. Поместить в холодильник на то время, пока готовится начинка.

Отделить желтки яиц от белков. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, ввести один за другим яичные желтки, натертую на мелкой терке лимонную цедру и продолжать растирать до побеления массы.

Влить сливки, добавить молотый миндаль и приготовленную ранее рисовую кашу, перемешать. В отдельной посуде взбить яичные белки со щепоткой соли до крепкой пены. Аккуратно добавить их к начинке.

Форму с тестом достать из холодильника и распределить по дну абрикосовый джем, желательно разогретый и протертый через сито. Заполнить сверху рисовой начинкой. Загнуть «лепестки» на начинку.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 45 минут. Достать, охладить и извлечь из формы. Посыпать сахарной пудрой и

подать к столу.

Торт «Малакофф»

Кэтрин Зета-Джонс и Майкла Дугласа познакомил Денни Де Вито, старый друг Дугласа, с которым они еще в молодости много лет делили квартиру и другие прелести жизни. На Каннском фестивале Зета-Джонс представляла свою первую победу в Голливуде – фильм «Маска Зорро» с Антонио Бандерасом, где она снялась в главной роли.

Юная кинодива всегда очень тщательно скрывала пристрастие к состоятельным и успешным мужчинам со связями и, вероятно, не только внешностью, но и хорошо сыгранным равнодушием покорила известного сердцееда Дугласа. Де Вито был крайне удивлен: ведь его целью было помочь другу просто развеяться и отдохнуть от трещавшего по всем швам тогдашнего брака Майкла. В то время он был женат на дочери известного дипломата, красавице Диандре, которая родила ему наследника актерской династии Дугласов – Кэмерона.

Супруги уже не жили вместе по причине бесчисленных измен и возлияний актера, но Ди официально разводиться не собиралась. Майкл потерял голову, увидев Кэтрин. В первый же день знакомства он заявил: «Я хочу, чтобы ты стала матерью моих детей», – и поклялся, что никогда в жизни не посмотрит ни на одну женщину.

Звезда согласилась стать его женой, но выдвинула несколько требований: официальный развод с Диандрой и подписание брачного договора. В случае измены Майкла – три с половиной миллиона долларов за каждый прожитый вместе год плюс пять с половиной миллионов сверху. Вопреки отчаянным уговорам адвоката и друзей Майкл согласился на ее условия. Тогда в прочность этого союза никто не верил.

Вопреки ожиданиям злословов и завистников (а кое-кто даже делал ставки на долговечность этого союза) звездная пара вот уже девятнадцать лет вместе, пройдя тяжелые испытания превратностями судьбы. Их свадьба состоялась в старинном отеле в Нью-Йорке в ноябре 2000 года. Несмотря на королевскую пышность торжества – шикарное платье от Лакруа, обручальное кольцо за два миллиона долларов, восемнадцать тысяч роз, хор из сорока человек и сотни приглашенных, – торжество было «очень семейным и интимным событием», как отметила невеста. Но и здесь проявилась английская практичность Кэтрин. Вместо

огромного свадебного торта гостей угощали порционными тортиками «Малакофф», которые невеста распробовала и полюбила в Европе, но могла себе позволить лишь изредка, тщательно следя за фигурой. Вместо подарков Зета-Джонс попросила пожертвовать деньги в благотворительный фонд их с Майклом первенца, которому на тот момент было три месяца.

После свадьбы пара переехала на Бермуды, где Дуглас реконструировал семейный особняк, доставшийся ему от матери. Великолепная природа, огромные поля для гольфа – райское место для тихого семейного гнездышка. Кэт занималась ребенком, вязанием, садоводством и кулинарией. «Малакофф» стал ее фирменной «визитной карточкой», Кэтрин готовила его часто и всегда безупречно.

Майкл тоже пересмотрел жизненные приоритеты, и стал настоящим отцом. Звезды решили, что сниматься будут по очереди: когда супруга трудилась на профессиональном поприще, Дуглас прекрасно справлялся с обязанностями бебиситтера. Наконец сбылась и профессиональная мечта Кэтрин. В 2004 году она получила долгожданного «Оскара» за роль Вельмы в мюзикле «Чикаго» и плакала от счастья, прижимая к груди золотую статуэтку.

Возможно, именно положение Дугласа в Голливуде предопределило это судьбоносное решение. Еще до их свадьбы продюсер «Чикаго» услышал, как девушка Майкла играет на пианино и поет. К тому же она всегда выглядела очень сексапильной. Позже, когда на студии не могли решить, кого утвердить на роль (в том числе рассматривалась кандидатура Мадонны), он сказал свое решающее слово в пользу Зета-Джонс.

Казалось, безоблачное счастье будет длиться вечно. Но судьба преподносит тяжелые моменты, когда проверяются прочность и надежность семейных отношений. В их жизни начался период, который Майкл охарактеризовал так: «Нас будто кто-то проклял», но Кэтрин проявила себя как верная жена, лучший друг и ангел-хранитель семейного очага.

Сначала старший сын Дугласа от предыдущего брака был осужден за хранение и распространение наркотиков. Актриса всеми средствами поддерживала мужа и включила все связи, чтобы парню дали минимально возможный срок. Она всегда была рядом, когда Майкл впадал в депрессию, и даже когда врачи поставили страшный диагноз звездному актеру – рак гортани, – Кэтрин как тигрица сражалась за его жизнь. И не опустила руки, не бросила любимого. Майкл знал, чего ей стоит не показывать свое отчаяние. Слышал, как Кэт внушает детям, что папа справится с болезнью, надо только внимательно и терпимо к нему

относиться. Лишь закрывшись в своей комнате и убедившись, что муж ее не видит, эта сильная женщина могла поплакать, запивая свои слезы виски…

В 2011 году Майкл Дуглас полностью победил смертельную болезнь благодаря Богу и жене. Актер снова приступил к работе. Кэтрин тоже снялась в двух фильмах. У них растут замечательные дети – Дилан и Кери. Жизнь вернулась в свое русло. Кэтрин и Майкл безгранично счастливы и все так же угощают гостей любимым тортом.

Вот что рассказывает о торте сама Кэтрин: «“Малакофф” – торт как сон. Нежный, легкий, в последовательности такой, как тирамису, с цитрусовой ноткой. Он состоит из слоев печенья савоярди, традиционно пропитанных ромом (я заменяю ром на апельсиновый ликер), слои которого промазаны масляным кремом и украшены взбитыми сливками. Крем добавляется к обычному измельченному миндалю, хотя в равной степени популярна версия и с молотым фундуком. Рецепт торта Malakoff придумали французские кондитеры и посвятили французскому генералу Жану Пелисье, который захватил Малахов курган возле Севастополя в 1855 году. За эту заслугу Наполеон пожаловал ему титул герцога фон Малахов».

Невероятно калорийная бомба, поэтому я рекомендую сделать его в небольшой форме, потому что вы не сможете его съесть сразу…

• *300 г бисквитного печенья савоярди*

Для крема

• *4 больших яичных желтка*
• *100 г сахарной пудры*
• *100 г сливочного масла*
• *2 ст.л. апельсинового ликера (например, Cointreau)*
• *150 г молотого миндаля*
• *300 мл сливок 36 % жирности*

Для пропитки

• *свежевыжатый сок из 1 апельсина*
• *свежевыжатый сок из 1 лимона*
• *50 мл апельсинового ликера (например, Cointreau)*

Для крема поместить яичные желтки и сахарную пудру в чашу стационарного миксера и взбить в легкую и воздушную массу. Постепенно ввести мягкое сливочное масло комнатной температуры. Постепенно влить ликер, растирая крем ложкой. Всыпать миндаль, перемешать. К массе постепенно добавить охлажденные и взбитые сливки, мягко перемешивая, чтобы

сохранить воздушность и объем.

Приготовить смесь для пропитки, соединив все ее ингредиенты в миске.

Выстелить дно формы для выпечки диаметром 20 см пергаментом. На дно формы выложить слой печенья савоярди, опуская его в смесь для пропитки.

На первый слой печенья уложить половину крема, затем снова несколько штук печенья, уже неплотно, погружая его в крем, и покрыть оставшимся кремом. Торт также можно завершить слоем печенья (я обычно посыпаю верх раскрошенным печеньем) – лучше это сделать перед подачей.

Поместить торт в холодильник на 12 часов, перед подачей на стол украсить взбитыми сливками и миндальными хлопьями.

Шоколадный торт со сметанным кремом «Любовь и деньги»

Когда я впервые прочла воспоминания кондитера Огюста Закаретты (г. Пальма-де-Майорка) о торте, который ему довелось придумать для знойной голливудской парочки – Майкла Дугласа и Кэтрин Зета-Джонс, я подумала, что это такой утонченный троллинг. Еще бы! Ведь торт назывался «Любовь и деньги» (Amor y dinero)! Но затем, заинтересовавшись самими персонажами, я поняла, что не все так однозначно, не все прямолинейно; что и сама история любви известных актеров – совсем не банальная интрижка! Давайте вновь вспомним ее, а потом поговорим о торте.

«Любовь и деньги» – это еще одна из самых невинных шуток, которые циничные скептики устраивали для Майкла и Кэтрин, делая ставки и заключая пари на то, сколь долго продлится союз угасающей и восходящей звезд с двадцатипятилетней разницей в возрасте.

Майкл Дуглас, продолжатель знаменитой голливудской династии, на момент встречи с Кэтрин был глубоко и счастливо (четверть века!) женат. Он слыл прекрасным отцом и дедушкой, а его союз с супругой считался в Голливуде образцовым исключением из правил. Майкл никогда не был самой яркой звездой мирового и даже американского кинематографа, но все эстеты, все интеллектуалы в кулуарных беседах и анонимных опросах-рейтингах называли его имя в числе первых. Он начал карьеру с амплуа героя-любовника, но достаточно быстро сообразил, что это очень кратковременно, а потому предпочел стать звездой психологического триллера. Он получил два «Оскара» и признание, а позже и статус секс-символа после роли в культовом «Основном инстинкте» с Шэрон Стоун. Правда, злые языки поговаривали, что «эротический плейбой» (как обозвала Дугласа пресса) скорее «эротический плебей», бесчувственная рыба с холодными глазами, способная не на глубокие чувства и безумные страсти, а лишь на изображение пресного благополучия в скучной семейной жизни.

У англичанки Кэтрин Зета-Джонс карьера вовсе не

складывалась долгое время. До двадцати семи лет талантливая и очень красивая девушка снималась лишь в проходных ролях малобюджетных фильмов категории «B» и «C», которые в совокупности посмотрело не более ста тысяч зрителей во всем мире. К таким фильмам относился и простенький сериал «Титаник», снятый в картонных декорациях, однако именно он попался на глаза кастинг-директору фильма «Маска Зорро», когда тот вместе с Энтони Хопкинсом прибыл в Лондон, чтобы подобрать нужные им лица для кинокартины – новые и не замыленные штампами.

Кэтрин блестяще сыграла в дуэте с Антонио Бандерасом и, как это часто бывает, на следующее утро после премьеры проснулась знаменитой.

Именно в день премьеры фильма она и познакомилась со звездой Дугласом. Майкл позже напишет: «Это был взрыв сверхновой. Я, который перечувствовал на этом свете все, перевидал все и все переиграл, вдруг онемел при виде Кэти, потом поглупел до такой степени, что начал нести откровенную чушь, потом почувствовал такую мучительную и сладкую боль в сердце, что предпочел сбежать с торжественного ужина, планируя уже на пути к дому, как мне жениться на ней!».

Действительно, искушенный и опытный пятидесятишестилетний актер влюбился так, что даже не мыслил предлагать молодой актрисе унизительную роль любовницы – все его силы были направлены на покорение женщины, которая свела его с ума. Символичным считал он и то, что они с Кэтрин родились в один день – 25 сентября – с разницей в двадцать пять лет.

После ошеломительного успеха фильма на Кэтрин обрушилась не только громкая слава, но и все сопутствующие ей атрибуты: поклонники, миллионные гонорары, фотосессии, светские рауты. Майклу требовалось действовать быстро, чтобы первым заполучить девушку, только осваивающуюся в Голливуде.

Он ухаживал красиво, старомодно, самозабвенно, убеждая не только Кэтрин, но и весь мир, что эта любовь для него значит слишком многое. Дуглас заметно помолодел – любовное наваждение подарило актеру вторую молодость. Фотографии папарацци, запечатлевшие влюбленную парочку на яхте актера на Майорке, облетели весь мир. Тогда-то им и приготовили сюрприз – торт «Любовь и деньги». Майкл, не раздумывая, разрезал торт, откупорил бутылку шампанского, предложил выпить отдельно за любовь, отдельно за деньги, которые ждут его Кэти, и отдельно за их скорую свадьбу. Кэтрин приняла предложение во всех смыслах, и на следующий день пара объявила о скорой свадьбе.

Однако Диандра Дуглас, бывшая супруга, обманутая и покинутая женщина, отказывалась дать официальный развод до тех пор, пока Майкл не выплатит ей шестьдесят миллионов долларов из своего двухсотмиллионного состояния. Ради желания жениться на Кэтрин актер немедленно заплатил гигантские отступные. Кроме того, ослепленный любовью Дуглас подарил невесте уникальное кольцо с бриллиантом в десять карат, окруженным еще двадцатью восемью бриллиантами, и согласился на брачный контракт, согласно которому обязывался в случае развода выплатить своей бывшей возлюбленной по три с половиной миллиона долларов за каждый год их совместной жизни.

Кэтрин сегодня хохочет и говорит, что у нее есть прямая материальная заинтересованность в том, чтобы любить Майкла как можно дольше. Такие вот «любовь и деньги». Такой вот удивительный тортик с Майорки.

Для теста

- *100 г темного шоколада*
- *2 стакана пшеничной муки*
- *1 стакан сахара*
- *10 г ванильного сахара*
- *1½ ч.л. пищевой соды*
- *1½ ч.л. разрыхлителя*
- *2 яйца*
- *½ стакана растительного масла + для смазывания*
- *1 стакан молока*
- *⅔ стакана кипятка*

Для крема

- *500 мл жирной сметаны*
- *1½ стакана сахара*
- *10 г ванильного сахара*
- *½ ч.л. молотого шафрана*

Для теста измельчить шоколад и растопить его на водяной бане.

Смешать сухие ингредиенты: муку, сахар и ванильный сахар, соду и разрыхлитель.

Яйца взбить, по чайной ложке добавляя растительное масло, чтобы получилась однородная смесь.

Растопленный шоколад смешать с теплым молоком и ввести в яично-масляную смесь. Постепенно ввести жидкость в сухую смесь и тщательно перемешать. Аккуратно влить крутой кипяток, быстро и интенсивно размешав его, замесить тесто.

Половину теста выложить в смазанную маслом форму

диаметром 26 см и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут. Затем испечь второй корж. Коржи охладить и достать из формы.

Для крема взбить сметану с сахаром и ванильным сахаром, добавив порошок шафрана, чтобы крем получился золотого цвета.

Смазать нижний корж кремом, сверху положить второй корж, обмазать верх и края кремом. Украсить по желанию. Дать торту постоять несколько часов в холодильнике перед подачей.

Торт «Апшерон»

Муслим Магомаев и Тамара Синявская познакомились на декаде русского искусства в Бакинской филармонии в 1972 году. Позже Муслим Магомаев вспоминал: «На очередном концерте меня подозвал Роберт Рождественский и представил миловидной молодой женщине. Я назвал себя: “Муслим”. Она улыбнулась: “И вы еще представляетесь? Вас ведь знает весь Союз”».

Тамаре Синявской (ей в ту пору исполнилось двадцать девять) на жизнь было грех жаловаться. Спокойный, уютный брак. Достойный муж – надежная опора для молодой певицы, чья творческая карьера на взлете. Все, абсолютно все прекрасно и замечательно. Но любовь не выбирают.

«Тамара понравилась мне сразу. Мне показалось, что и я ей». Что ж, недаром говорят: родственные души притягиваются. Тамара Синявская оказалась не только оперной примой и красивой женщиной, но еще и умным, интересным собеседником. И Муслим Магомаев решил показать ей то, что ему было дорого, – родной Баку с его неповторимым колоритом. Не миновали они и чайхану, где, несмотря на неприглядный антураж, им подали поистине царское угощение, в том числе и замечательный торт «Апшерон», ставший впоследствии талисманом для их любви и семьи.

В Москве знакомство возобновилось, но любовные треугольники никого и никогда еще не радовали. И все-таки их тянуло друг к другу как магнитом. Жить порознь? О нет! И когда вскоре Тамара Синявская на полгода уехала на стажировку в Италию, Муслим Магомаев звонил ей. Не просто часто – каждый день. Приходят километровые телефонные счета? Плевать! Лишь бы слышать божественный голос Тамары, вновь и вновь упиваться его красотой и глубиной! Именно в тот период и была написана – специально для них! – знаменитая «Мелодия».

До встречи с Тамарой Синявской у Муслима Магомаева случалось немало увлечений, романов и романчиков. Все было пылко, горячо, романтично и недолго. (Поговаривали даже о романе с Эдитой Пьехой, на поверку оказавшемся очередной сплетней.) Красивый, умный, щедрый, с голосом изумительной красоты – мог ли он не покорять женские сердца?! Он пел так, что каждая думала: «Он поет для меня, только для меня! Господи,

какое счастье!»

Муслим Магомаев и Тамара Синявская не спешили с оформлением отношений, словно ждали знака свыше. Наконец Тамара Синявская не выдержала и развелась с мужем. А вскоре их друг, художник Таир Салахов, забрал паспорта Тамары Синявской и Муслима Магомаева и отнес в ЗАГС. И 23 ноября 1974 года они стали мужем и женой. Вопреки ожиданиям тихой свадьбы не получилось. Кто-то проболтался, и на улице их поджидала огромная толпа.

На родине певца Муслима Магомаева, в Баку, куда они отправились в свадебное путешествие, Тамару Синявскую приняли тепло, по-родственному. Она стала «гяллин» – невестка всего Азербайджана. Узнав о любви к торту «Апшерон», местные женщины подарили Тамаре его рецепт, и певица пуще зеницы ока хранила бумажку, на которой он был записан, пока не выучила наизусть.

«Ты – моя мелодия, я – твой преданный Орфей» – это о Муслиме Магомаеве и Тамаре Синявской. Правда, в отличие от песни, любви Магомаева и Синявской были неведомы печаль, тоска и предательство. Да, первое время их официального брака безоблачным ну никак не назовешь! Две сильные личности, два лидера, два творческих человека в одной упряжке… А еще прибавьте к этому восточный темперамент Муслима Магомаева, его сверхэмоциональность. Муслим Магомаев и Тамара Синявская по сто раз ссорились и тут же, буквально через пять минут, мирились. Хотя порой «буря бушевала» и дольше: после очередного «взрыва» Муслим Магомаев срывался и уезжал в Баку. Потом возвращался – с цветами и подарками, устраивал целые представления. И так – до следующего раза. Казалось бы, их отношения не продлятся долго, и разрыва не миновать. Но во всех размолвках, мелких и крупных ссорах побеждала любовь. Иногда Муслим специально провоцировал ссоры, ибо по традиции после любой размолвки Тамара пекла ему любимый «Апшерон». Их супружеский союз был союзом равных, в котором главой семьи является не мужчина или женщина, а взаимное уважение.

Не менее уважительно и мудро, чем к мужу, относилась Тамара Синявская к многочисленным поклонницам мужа. Как-то раз певица Ирина Масленникова сказала ей не то в шутку, не то всерьез: «Тамарочка, вас ждет тяжелая жизнь – серная кислота в лицо и все такое…». Слава Богу, обошлось! Синявская открывала дверь очередной влюбленной поклоннице, с улыбкой принимала букет и благодарила, а порой даже извинялась за то, что Магомаев не может сейчас выйти.

Готовила молодая жена с удовольствием, хотя и редко. Но муж, который привык к щедрому кавказскому застолью, у себя дома оказался необычайно покладистым. «Сейчас есть что выбрать в магазинах из полуфабрикатов. А я человек неприхотливый: если голодный, то беру ломоть хлеба с куском колбасы, и под молоко – за милую душу. Лучшего и не надо. Если только не “Апшерон” от Томуси».

Кумир миллионов по натуре оказался домоседом. Он быстро «подружился» с компьютером: создал свой сайт, делал аранжировки к своим старым хитам, писал музыку. Он на всю жизнь сумел сохранить рыцарское отношение к своей возлюбленной, а вот свое здоровье – увы, не сумел. Сложно это сделать, выкуривая три пачки сигарет в день. Легкие, сосуды, сердце певца сначала понемногу, а потом и всерьез стали «барахлить». Об этом знали только близкие друзья: Муслим Магомаев жаловаться не любил. 25 ноября 2008 года, на рассвете, в 6 утра, боль пронзила его сердце. «Скорая» приехала мгновенно. Но врачи, даже самые лучшие, – все-таки не боги. В то же утро Муслима Магомаева не стало. Вдове – какое страшное слово! – остались лишь воспоминания.

Муслим Магомаев и Тамара Синявская прожили вместе – счастливо, душа в душу – более тридцати лет. И каждый день был как правильно взятая нота, божественный аккорд, сливающиеся в золотую мелодию любви.

Хочу сразу предупредить, что вкус домашнего «Апшерона» немного отличается от вкуса тогдашнего магазинного. Но он – необыкновенный! Несмотря на то, что нужно потратить немного больше сил и времени на приготовлении торта, поверьте – результат восхитителен и стоит того! Только лучше печь торт за день до подачи, он за сутки пропитается и будет таять во рту.

Для теста

- *6 яиц*
- *400 г сахара*
- *1½ ч.л. ванилина*
- *⅓ ч.л. соды, гашенной в 1 ст.л. уксуса, или 1½ ч.л. разрыхлителя*
- *200 г пшеничной муки*
- *200 г любых орехов*

Для крема

- *½ стакана молока*
- *½ стакана сахара*
- *1 чайная ложка без горки пшеничной муки*
- *250 г сливочного масла*
- *⅔ банки сгущенного молока*

• *какао-порошок (по желанию)*

Для украшения

• *100–150 г любых орехов*

Приготовить тесто. Разделить яйца на белки и желтки. Взбить белки до мягких пиков. Не переставая взбивать, постепенно добавить сахар и ванилин. Затем по одному ввести желтки.

Если используете гашенную уксусом соду, следует добавить ее в приготовленную массу. Если разрыхлитель, то перемешать его с мукой.

В яичную массу небольшими порциями ввести муку и рубленые орехи (измельчите их до величины горошин черного перца), чередуя добавки. Тщательно, но аккуратно перемешать массу.

Форму для выпечки диаметром 28 см выстелить пергаментом[3]. Половником выложить треть приготовленного теста в форму и выпекать корж в нагретой до 180 ˚С духовке 20–25 минут. Осторожно извлечь корж из формы, так как он очень хрупкий, и остудить. Через 10 минут так же осторожно освободить корж от бумаги. (Не торопитесь, бумага может прилипнуть к коржу, очень осторожно, по частям отделяйте ее.)

Подобным образом испечь еще два коржа. Пока они остывают, приготовить крем.

Соединить в небольшой кастрюльке молоко и сахар, добавить муку и как следует перемешать. Постоянно помешивая, варить жидкость на небольшом огне до тех пор, пока она не загустеет. (Масса не станет очень густой, но и не вода водой…) Остудить.

Размягченное масло взбить как следует, затем постепенно вмешать сгущенку. Массу взбивать еще около 5 минут. В конце небольшими порциями добавить молочную массу.

Когда крем будет готов и коржи остынут, можете собирать торт. Крем разделить на 4 части. Промазать каждый корж кремом, после чего смазать бока торта. Если у вас осталось немного крема, то вы можете добавить в него немного какао-порошка и украсить поверхность торта узорами или линиями.

Для украшения порубить орехи в крошку такого же размера, как и для коржей, и украсить ими бока и края верхнего слоя торта.

Поместить торт в холодильник на сутки. Достать из холодильника минимум за 1 час до подачи.

Бразильский трюфель «Бригадейро»

Высокий смешной француз – что еще нужно, чтобы нравиться женщинам? Отбоя от слабого пола у Пьера Ришара не было никогда, вот только сам он до первой роли был скромен и неуклюж. В юности и очень недолго Пьер был влюблен в Марину Влади, да так и не признался ей в этом. Лишь после премьеры его первого фильма поклонницы стали собираться вокруг «блондина в желтом ботинке» толпами, а он перестал их стесняться. Кого он выбрал?

Танцовщица знаменитого театра «Гранд Опера» Даниэль Минаццоли покорила сердце комика еще в юности. Ее принято считать первой любовью Ришара, и на протяжении двадцати лет – единственной. От мягкой шатенки с неизменным кокетливым шарфиком на шейке у актера родилось двое сыновей – Оливье Дефе и Кристоф Дефе. Оба парня стали профессиональными музыкантами и носят фамилию, которая значится в самом конце длинного списка имен своего отца. Если бы Ришара звали полным именем, он был бы Пьер Ришар Морис Шарль Леопольд Дефе.

Прожив в счастье двадцать лет, поставив на ноги сыновей и став настоящей звездой, Ришар понял, что истиной страстью для него всегда были женщины. Того беса, который попал Пьеру в ребро, жена не приняла. Они расстались. Но от этого союза у Пьера в сердце и памяти остался рецепт любимого десерта – торта «Бригадейро» («Бразильского трюфеля»), которым молодая семья наслаждалась на своих первых каникулах в Рио.

Длинноногая блондинка с копной длинных пшеничных волос, с которой Ришар появился на нескольких фотографиях после развода, – актриса Мюриэль Дюбрюль. Пресса тут же «поженила» эффектную пару, однако об этом союзе так мало известно, что никто не вправе утверждать, что он вообще состоялся. Сейчас, рассказывая в интервью о своих пассиях, Ришар никогда не упоминает Мюриэль. Справедливости ради надо отметить, что любвеобильный француз не всегда признается в своих страстях. Ведь второй женой он называет бразильянку Сейлу, тогда как между ней и Дюбрюль был замечен с не менее очаровательной брюнеткой, марокканкой по имени Айша. Айша была начинающей актрисой, на тридцать четыре года моложе своего

супруга. Совместная жизнь продолжалась настолько недолго, что Ришар редко упоминает свою юную любовь в любовных байках, которые любит травить.

«Моя бразильянка, моя бригадейро» – так с нежностью и преданностью знаменитый француз называет последнюю на сегодняшний день супругу – бывшую топ-модель из Бразилии Сейлу. Для актера, которому перевалило за восемьдесят, она остается юной девчонкой – ей всего-то около пятидесяти. Ришар не раз признавался, что бразильянка покорила его навсегда и завладела им всем. Он не перестает удивляться тому, как любимая продолжает каждый день отдавать ему всю себя и считает свой четвертый брак очень счастливым и судьбоносным.

В одном из своих интервью он рассказывал, как знакомился с красоткой: она не знала французского, он не владел португальским, на котором говорят на ее родине. Девушка сидела в парижском «мексиканском» кафе – самом модном на то время – и ела его любимый торт.

Договориться можно было только на английском, которым в совершенстве владела топ-модель, но вот незадача: Ришару тяжело давался язык международных переговоров! «И как же только мы поняли друг друга, приняли, и, главное, не потеряли?!» – удивляется теперь актер. Вероятно, помог восхитительный торт. Ришар и Сейла доедали его вместе.

Сегодня Ришар признается, что влюбился в молодую красавицу сразу же. Дело в том, что девушки со смуглой кожей являются слабостью известного актера. Итак, влюбленный Ришар начал активно завоевывать сердце бразильской красавицы. И его попытки ухаживания не остановил даже тот факт из биографии Сейлы Ласерды, что на момент их знакомства она была замужем за успешным фотографом. Главным козырем пылкого ухажера было его потрясающее чувство юмора. Именно благодаря своему остроумию ему и удалось покорить сердце самоуверенной топ-модели. После непродолжительного общения с настойчивым поклонником женщина приняла решение расстаться с мужем. И причиной тому была отнюдь не популярность Ришара. Сейла Ласерда родилась в Бразилии. Там же девушка и жила на протяжении долгого времени. А ведь в Бразилии непопулярно европейское кино, поэтому до момента знакомства с Пьером Ришаром известная топ-модель видела всего лишь один фильм, в котором принимал участие знаменитый артист. Таким образом, она даже не подозревала, насколько известен актер у себя на родине и во всей Европе. Это была самая настоящая страсть и любовь, вспыхнувшая мгновенно.

Во время последнего визита в Россию Ришар, отвечая на

вопрос о великолепной физической форме, признался, что обожает «спорт в постели и шоколад». Ему в тот момент исполнился восемьдесят один год, и такое заявление удивило публику. Но вам, на всякий случай, я тоже рекомендую запомнить рецепт, а вдруг он и правда – секрет долголетия? Говорят, что Пьер Ришар всех своих партнерш по фильмам, частенько становившихся его личными подружками, ласково именовал «бригадейро» и прерывал отношения, если девушки не пытались выяснить значение такого прозвища.

Кстати, такой торт очень популярен в Бразилии. Рецепты существуют самые разные, но смысл всегда в том, чтобы начинка-крем была именно такая, как в этом торте. Крем так и называется – brigadeiro, и используется он в самых разных десертах, тортах и прочих кондитерских изделиях. Объективности ради, очень вкусный торт! Очень мягкий, по-хорошему мокрый бисквит и нежнейший крем. А готовить его совсем не сложно, и ингредиенты все более чем доступны.

Для теста

• 4 ст.л. какао-порошка

• 1 дес.л. сахарной пудры

• 1 стакан воды*

• 5 яиц

• щепотка соли

• 1 стакан сахара*

• ½ стакана растительного масла

*• 2½ стакана (без верха) муки**

• 1 ч.л. соды, погашенной лимонным соком или уксусом (или разрыхлитель)

* Примечание: если яйца крупные, используйте стакан объемом 240 мл. Если яйца мелкие, возьмите стакан объемом 200 мл.

Для крема

• 1 банка качественного сгущенного молока (без добавления растительных жиров)

• 1½ стакана сливок 10 % жирности или жирного молока

• 4 ст.л. (без верха) какао-порошка

• 1 дес.л. сахарной пудры

• 2 ст.л. сливочного масла

Для пропитки

• ром (по желанию)

Для украшения

• шоколадная кондитерская посыпка «вермишель» или тертый шоколад

Для крема смешать все ингредиенты в кастрюльке и поставить массу на средний огонь. Довести до кипения при постоянном помешивании. Как только масса закипит, не переставая мешать, подержать ее на огне еще 7–10 минут – она должна загустеть, стать однородной и блестящей. Не передерживайте крем на огне! По консистенции он должен напоминать классический заварной крем и после остывания загустеет еще больше. Готовую массу снять с огня, накрыть крышкой и полностью остудить (сначала можно остудить при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник).

Для теста смешать в кастрюльке какао-порошок, сахарную пудру и воду, поместить на средний огонь. Довести массу до кипения при постоянном помешивании – она должна быть без комочков. Как только масса закипит, а какао полностью растворится, снять кастрюльку с огня, накрыть крышкой и оставить остывать.

Отделить яичные белки от желтков. Белки взбить со щепоткой соли в устойчивую пену.

Взять большую миску, так как теста будет довольно много. Желтки взбивать с сахаром добела и до увеличения массы в объеме примерно 5 минут. Постепенно добавить растительное масло, не прекращая взбивать.

Добавить чуть остывшую шоколадную массу и перемешать. Добавить соду, перемешать. Всыпать просеянную муку (если вместо соды у вас разрыхлитель, просеять его на этом этапе вместе с мукой). Перемешать.

Аккуратно в три этапа ввести взбитые белки и перемешать вручную снизу вверх очень осторожно, чтобы белки не осели.

Выложить тесто в форму диаметром 28 см, смазанную маслом (я застилаю дно пергаментом). Выпекать корж в разогретой до 150 °C (!) духовке в течение примерно 50 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой. Готовый корж оставить минут на 5–10 в выключенной духовке, затем достать и остудить полностью.

Собрать торт. Готовый и остывший бисквит разрезать на 2 коржа. Можно их пропитать ромом, но это не обязательно. Выложить на нижний корж чуть больше половины крема и разровнять. Накрыть вторым коржом.

Верх и бока торта смазать оставшимся кремом (такого количества крема как раз идеально хватает на торт диаметром 28 см). В конце посыпать торт шоколадной посыпкой или тертым шоколадом. И украсить по собственному усмотрению и желанию!

Вот и все! Наш «Бразильский трюфель» готов! Можно дать

ему как следует пропитаться – около 2 часов в холодильнике.

Сливовый пирог

Описывать историю этой любви – больно до слез. Ибо речь в ней пойдет о людях, которые за все время своего знакомства так толком ни разу не поцеловались и, конечно, не были близки в известном смысле. Мы говорим о Вячеславе Тихонове и Юлии Российской.

Вячеслав Васильевич последние свои годы вел крайне замкнутый образ жизни, потому что дружить ему было уже не с кем. Лучший друг и любимый режиссер Станислав Ростоцкий (он снял Тихонова во многих своих фильмах), близкие товарищи-коллеги – Юрий Никулин, Николай Крючков – умерли. А новых друзей в пожилом возрасте найти трудно. Тихонов жил в благодатном месте – на Николиной Горе. Здесь он отстроил дом из красного кирпича – точно такой же, как у Штирлица в фильме. Когда были живы друзья, он частенько и с удовольствием выбирался с ними на рыбалку. Его сопровождала собачка Степка – беспородную дворнягу подбросили Тихонову еще щенком. Но потом с четвероногим другом случилась беда. Песик пропал, а через некоторое время кто-то подкинул Вячеславу Васильевичу его ошейник. В одиночестве актер перестал вовсе выходить из дома. Коротал дни перед телевизором, почти не читал. Частенько пересматривал свои работы в кино. Тихонов никак не мог смириться с тем, что жизнь подходит к концу. Единственной отдушиной стала Юля, которую он отыскал вопреки обстоятельствам и тотальному контролю.

К концу жизни у него было только два близких человека – жена Тамара и дочь Анна. Эти две женщины и составляли все тихоновское счастье и все его наказание. Мало кто знает, что герой на экране, красавец-мужчина, самодостаточный и самостоятельный, в обычной жизни Тихонов был очень мягким и беспомощным человеком. Именно эта его «бесхарактерность» в свое время оттолкнула от него Нонну Мордюкову – его первую супругу. Донская казачка Мордюкова сама была женщиной горячего нрава и просто вила из него веревки, пыталась расшевелить. Терпение Тихонова кончилось только тогда, когда он застукал жену Нонну с любовником (им был Василий Шукшин). И когда Тихонов хлопнул дверью, Мордюкова даже обрадовалась: «Ну, наконец-то хоть какая-то эмоция!» Их сыну Володе тогда было тринадцать лет, и, несмотря на расставание

родителей, он получил полноценную любовь обоих родителей. Правда, она не спасла его от трагической гибели. С восемнадцати лет Володя Тихонов пристрастился к наркотикам. Чтобы избавить сына от пагубной привычки, и Тихонов, и Мордюкова все время протежировали парня на разные роли. Володя противился, но играл. Вскоре Володя влюбился в актрису Наталью Варлей, увидев ее блистательную игру в «Кавказской пленнице», они поженились и родили Тихонову внука Василия. Но вскоре развелись…

Когда Вячеславу Тихонову было уже сорок лет, он женился второй раз. Его избранницей стала двадцатипятилетняя учительница Тамара. Они познакомились во время работы над французским фильмом «Мужчина и женщина», где актер озвучивал роль главного героя, а Тамара Ивановна – в то время преподаватель французского в Институте международных отношений – помогала с переводом. Девушка была замужем, но ради Вячеслава рассталась с супругом. Вскоре в новой семье родилась дочь Аня.

В отличие от яркой и порой излишне эмоциональной Нонны Мордюковой Тамара была под стать Тихонову – такая же сдержанная и молчаливая. Однако именно эта неприметная женщина умудрялась много лет держать мужа под жестким контролем. С ней Тихонов согласовывал все свои роли, отчитывался о каждой сцене с любовным намеком. Тамара Тихонова была буквально одержима ревностью! Возможно, из-за непростых отношений с женой с возрастом Вячеслав Васильевич стал все меньше сниматься. А потом перестал совсем. В старости ревность жены стала патологической. Тамара Ивановна буквально «дежурила» на телефоне. Если Тихонова спрашивал женский голос, устраивала истерику. Больше всего доставалось от Тамары Тихоновой молодым журналисткам.

Тамара Ивановна так измучила Тихонова своей ревностью, что в конце концов супруги поделили дом пополам и так жили до самой смерти Тихонова: в одной половине Вячеслав Васильевич, в другой – Тамара. Вячеслав Васильевич перестал носить обручальное кольцо, а Тамара Ивановна говорила, что Тихонов испортил ей жизнь. Чтобы успокоить нервы, она начала крепко пить и несколько раз пыталась покончить жизнь самоубийством. Дочь Тихонова Аня жила в московской квартире родителей, но, чтобы контролировать мать, стала часто наведываться в Подмосковье. Тихонов был счастлив: так он мог видеть своих крошечных внучат – двойняшек Славика и Гошу.

Говорили, что Вячеславу Васильевичу даже с сыном Володей от первого брака приходилось встречаться украдкой в гараже.

Когда же Володя умер от передозировки наркотиков (ему было всего 40 лет), Тихонов попытался помогать второй жене сына и своему внуку. Но жена и дочь актера быстро пресекли его благородный порыв и запретили общаться с «бывшими» родственниками.

Наступил момент, когда стало понятно – на актере Тихонове можно хорошо заработать. Анна с мужем организовали небольшую киностудию, где стали снимать фильмы с участием Вячеслава Васильевича. Анна вела дела отца, отказывая всем кинокомпаниям и телеканалам в интервью. К восьмидесятилетнему юбилею отца она подпустила к нему только один канал – Первый, и то за огромный гонорар. На тот же юбилей спонсоры праздничного вечера в Доме кино подарили великому актеру шикарный автомобиль. Но и на нем он ни разу не прокатился, увы… Автомобиль достался дочери. А что до желаний самого Вячеслава Васильевича, то с ними мало кто считался. Даже воля умершего так и не была исполнена. Во-первых, Тихонов был против отпевания в храме. Но Анна Тихонова отчаянно выбивала посмертные почести отцу – и Тихонова отпевали аж в храме Христа Спасителя. Ну ведь не хуже он Зыкиной и Ростроповича! Было нарушено и еще одно желание усопшего. Вячеслав Васильевич собственноручно написал в завещании, что хочет быть похоронен в одной могиле с сыном Володей на Кунцевском кладбище. Там же покоится его первая супруга Нонна Мордюкова. Но и здесь ревнивые дочь и жена поступили так, как им было угодно. Тело Тихонова предали земле на Новодевичьем кладбище, рядом с Олегом Янковским. Тут же, по соседству, Тамара Тихонова выкупила место и для своей будущей могилы. Только в одном был счастлив великий Тихонов – за пару лет до смерти Вячеслав Васильевич снова обрел смысл жизни. После пятидесяти лет разлуки он нашел свою первую любовь Юлю.

Это было еще на малой родине Тихонова – в Павловском Посаде. Десятиклассник Слава влюбился в девятиклашку Юлю Российскую на танцах. Они даже собирались пожениться, но Тихонов уехал на учебу в Москву. Уже будучи женатым на Мордюковой, он часто мотался в Павловский Посад к Юле. Юля была обычной девчонкой из Подмосковья… Чем она могла удивить столичного ухажера? Ароматом дефицитных духов, которые они купили вскладчину с подружками, да вкусом сливового пирога, который она научилась печь у бабушки еще ребенком. Вот так и коротали редкие встречи – молча, за чаем, с пирогами и глазами, которые говорили все лучше всяких слов.

И даже через шестьдесят лет разлуки Юля передавала своему

Славочке его самый любимый пирог. А он ел и плакал. И, наверное, думал, что жизнь прожита зря…

Самый красивый мужчина СССР плакал от невозможной и нереализованной нежности, которая под толстым слоем накипи была надежно скрыта в его большом, добром, но таком мягком сердце…

Сливовые пироги всегда получаются особенными – живыми и теплыми. Со сливой иначе и быть не может. Ну вот какие еще плоды станут соперничать с этой зрелой красавицей? Нет таких, слива в ее царственном пурпуре абсолютно неповторима, ее сок – самый густой и сладкий, аромат – роскошный и глубокий, с богатейшей гаммой оттенков – от терпкости и кислинки темной фруктовой кожицы до горячих медовых ноток, от вкусного землистого запаха прелой листвы осеннего сада до прозрачной искристой свежести, таящейся во влажной зеленоватой мякоти спелого плода.

А ведь при выпекании сливовые вкус и аромат усилятся в разы, сконцентрируются и раскроются во всей своей полноте. Так стоит ли удивляться, что даже простые и незатейливые пироги со сливовой начинкой безумно аппетитны и желанны на нашем столе. Вот один из таких пирогов – песочный, рассыпчатый, с хрустящей сладкой крошкой. По-домашнему уютный, даже как будто «одушевленный» и очень напоминающий иллюстрацию с пожелтевших страниц старинной кулинарной книги…

Для теста

• 150 г сливочного масла
• 120 г сахара
• 2 яйца
• 2 ст.л. молока
• щепотка ванилина
• щепотка соли
• 370 г пшеничной муки + для посыпки
• 1 ч.л. разрыхлителя
• растительное масло для смазывания
• ½ ст.л. крахмала для посыпки

Для начинки

• 500 г слив
• 120 г сахара
• 3–4 ст.л. пшеничной муки
• 1 ст.л. сливочного масла
• 1 ч.л. молотой корицы

Для теста соединить размягченное сливочное масло с сахаром, яйцами и молоком, добавить ванилин и соль. Смешать

венчиком или миксером (так быстрее). В несколько приемов подсыпать муку и замешать мягкое тесто.

В смазанную растительным маслом и присыпанную мукой форму для выпечки диаметром 25 см выложить тесто, распределить его внутри формы, сделать небольшие бортики и присыпать поверхность теста крахмалом.

Для начинки сливы помыть, обсушить и разрезать на половинки. Половинки слив выложить в основу из теста разрезом вверх и в каждую насыпать немного сахара.

К оставшемуся сахару добавить муку, сливочное масло и корицу, растереть пальцами в крошку. Крошками посыпать начинку пирога.

Выпекать пирог в духовке при 180–190 °C около 1 часа до готовности. Дать пирогу остыть в форме, после этого достать и нарезать.

Творожный пляцок

Элина Быстрицкая – пожалуй, самая красивая актриса в СССР – конечно же, была и остается для поколений зрителей непревзойденной Аксиньей из «Тихого Дона». А ведь эта роль далась ей очень непросто. С этой ролью, с творожным «пляцком», с разбитым когда-то Кириллом Лавровым сердцем, с мужем, который всегда оставался в тени, но был ей прочной опорой и пьедесталом, связаны и наш рассказ, и наш рецепт.

Многие поколения советских девочек носят имя Элина в честь любимой актрисы, даже не подозревая о том, что имя это – ошибка паспортистки. Родители планировали назвать дочь Эллиной. Эллиной Быстрицкая – в честь героини американского фильма. Однако украинская паспортистка посчитала, что отец ребенка произнес имя в творительном падеже, и записала так, как ей послышалось. Родители посмеялись, да и успокоились. Семья жила счастливо в самом центре каштанового Киева, а потом, за несколько лет до войны, перебралась в Нежин. Папа был врачом, возглавлял в больнице инфекционное отделение, а мама работала там же поваром. Карьеру врача прочили и дочери, хотя она с самого детства, лет с четырех, мечтала исключительно о том, чтобы стать балериной или актрисой.

Война началась в тот год, когда Элина отметила свое тринадцатилетие. Девочка вместе с отцом отправилась в военный госпиталь и проработала в нем санитаркой, а потом и сестрой милосердия до самого Дня Победы. Рядом с ней часто разрывались снаряды, спина немела и отваливалась от тяжеленных носилок с ранеными, но Элина ни разу не пожаловалась ни отцу, ни маме. «Ничего, – говорила она в самые тяжелые минуты, успокаивая себя и очередного раненого, – вот окончится война, и я вам принесу не морковный чай, а настоящий, черный, байховый, в серебряной бумажке. А еще мама испечет пляцок. Вы прямо пальцы проглотите… Такой этот пляцок замечательный, и миром пахнет, и немножко весной»…

После войны Элина уступила просьбам родителей и поступила в медицинский техникум. Но о сцене мечтать не

перестала. Она не пропускала ни одной репетиции нежинского танцевального ансамбля, и уже через год занятий ее стали приглашать в местный театр танцевать в массовке. Однако Быстрицкая никогда не видела себя в массовке. Она родилась быть звездой, а посему после окончания училища не пошла в медицинский институт, а поступила в педагогический – компромиссный вариант для родителей. Правда, стоило отцу переехать в Вильнюс, на новую должность, как Элина тут же бросила вуз и поступила в театральный.

Годы учебы дались нелегко. Красота и талант не помогали, а скорее мешали девушке. Ее считали гордячкой, ей устраивали бойкоты и провокации, она месяцами сидела за партой в гордом одиночестве. А после института, будучи уже вполне зрелым человеком и перспективной актрисой, Элина встретила и обрела, наконец, свою первую любовь – Кирилла Лаврова. Любовь была сумасшедшей. Пара провела двенадцать счастливейших месяцев и собиралась расписаться в июне 1953 года, когда Лавров вдруг внезапно осознал, что жить с Элиной он не сможет. Что даже при всей любви и страсти он всегда будет в жизни актрисы вторым номером. Первым будет театр, любимая работа, которой актриса служила еще неистовее и преданней, чем отдавалась роману с Лавровым. Поэтому, когда влюбленная Элина в мае месяце прибежала на вокзал, дабы проводить жениха на гастроли, она увидела, как он нежно целуется со своей коллегой – Валентиной Николаевой. «Свадьбы не будет!» – решительно заявила девушка, выбросила букет и, задыхаясь от слез, решила немедленно уехать из Киева в Москву.

Рана, нанесенная Лавровым, была столь глубока, что Быстрицкая все последующие годы практически ни разу и никому не рассказала ничего о своей личной жизни. Даже став примой Малого театра, выйдя замуж, появляясь повсюду в самых модных и дорогих заграничных туалетах и бесценных бриллиантах, разъезжая по лучшим курортам страны, имея личную «Волгу» с водителем и штат домработниц и поваров, Быстрицкая не называла имени супруга.

А им был Николай Кузьминский, седовласый пятидесятилетний начальник отдела советского Внешторга, сделавший предложение Быстрицкой буквально через три дня после знакомства. Москвичи долгое время сплетничали, что Быстрицкая получает главные роли благодаря протекции мужа-генерала, но это не было правдой. Все свои роли Элина отвоевывала, выгрызала, получала и зарабатывала исключительно сама. Даже свою легендарную Аксинью в «Тихом Доне» Быстрицкая, что называется, вынянчила сама. Узнав, что

Герасимов еще не утвердил актрису на роль Аксиньи, хотя пробы шли уже год, Быстрицкая сорвалась с зарубежных гастролей и вернулась в Москву. Герасимов сомневался, но Шолохов утвердил именно ее пробы.

«Ну какая ты Аксинья? – нервно спросил Герасимов Быстрицкую. – Руки у тебя с маникюром, бедер нет, тощa и изнеженна». До начала съемок оставалось три недели, официального утверждения на роль не было, и Элина решила, что сумеет все исправить. Она все эти недели с утра до вечера мыла полы в подъездах своего знаменитого дома, стирала белье на стиральной доске хозяйственным мылом и кипятком, а утром и вечером сама пекла любимый пляцок и съедала его, запивая жидкой сметаной. В результате к приезду в станицу она продемонстрировала режиссеру натруженные покрасневшие руки и гордо прошла, повиливая округлившимися бедрами, именно такими, которые особо ценились у казачек…

Быстрицкая снимется еще в тридцати фильмах, сыграет массу главных ролей в любимом Малом театре, но затмить славу первой и блестящей роли – роли Аксиньи – не сможет ни одна работа.

А что же Николай Кузьминский? Он будет тридцать лет боготворить свою королеву и даже примет со смирением в возрасте восьмидесяти лет ее решение расторгнуть брак и переехать в купленную для него скромную однушку. Он даже согласится с официальной версией, выдвинутой Быстрицкой, о том, что он ей якобы изменил. Быстрицкая останется в их роскошной квартире в центре Москвы в полном одиночестве, чтобы даже тень чьего бы то ни было присутствия не отвлекала ее от главной любви жизни – от театра и кино. Наверное, это и была ее судьба – театр, а не мужчины, роли, а не вечера у семейного очага, чьи-то сыгранные жизни, а не та, которую она вынуждена была проживать вне сцены.

Быстрицкая уйдет из жизни в очень почтенном возрасте, совершенно счастливой, хотя и глубоко одинокой. Единственными людьми, с кем она будет общаться в старости, станут два соседа по загородному дому – Лановой и Познер…

Для теста

- *400 г творога*
- *170 г сахара*
- *8 г ванилина*
- *2 яйца*
- *100 г сливочного масла*
- *500 г пшеничной муки*
- *10 г разрыхлителя*

Для крема

- *1½ л молока*
- *6 яиц*
- *10 г ванилина*
- *250 г сахара*
- *3 ст.л. крахмала*
- *4 ст.л. пшеничной муки*
- *200 г сливочного масла*

Для теста выложить творог в глубокую миску, добавить сахар, ванилин и яйца. Добавить размягченное сливочное масло и хорошенько размять руками творожную смесь. Постепенно добавить просеянную с разрыхлителем муку и замесить мягкое тесто, не липнущее к рукам. Разделить тесто на 7 равных частей и отправить в холодильник на 30 минут.

На пергаментной бумаге тонким слоем раскатать кусочек теста, положить сверху тарелку диаметром 20 см и обрезать остатки теста по краям.

Выпекать коржи в разогретой до 180 ˚С духовке 5–7 минут до золотистого цвета. Остатки теста тоже испечь и измельчить в блендере или ножом, чтобы в конце присыпать крошкой готовый торт.

Для крема довести 1,2 л молока до кипения на слабом огне. В миске перемешать оставшиеся 300 мл молока, яйца, ванилин, сахар, крахмал и муку. Тонкой струйкой влить яичную смесь в кипящее молоко, непрерывно помешивая его. Довести смесь до кипения, затем снять с огня и остудить до комнатной температуры. Готовый крем взбить со сливочным маслом добела.

Собрать торт, смазывая слои кремом[4], и поместить в холодильник на ночь. Последний штрих – обсыпать пропитанный пляцок приготовленной крошкой.

Торт «Неряха Джо» (клубничный вариант)

Письма от Эрнеста Хемингуэя всплыли после трагической смерти Марлен Дитрих в 1992 году. А умерла она от инфаркта, после того как прочла книгу о себе, написанную ее дочерью Марией. Марлен хранила эти письма в банковской ячейке не только потому, что очень дорожила ими, но еще и потому, что боялась любопытства журналистов.

Сама Марлен называла их чувства «дружеской любовью». Несмотря на то, что их тянуло друг к другу, судьба всякий раз, когда они встречались, разводила их снова в разные стороны: или она была несвободна, или он был кем-то увлечен. Был один момент в жизни, когда она увидела его снова, сердце забилось сильнее, чем прежде, – и именно тогда он признался, что потерял голову от одной «карманной Венеры», на которой он непременно хочет жениться (последней жены Хемингуэя). И Марлен Дитрих бросилась на помощь своему другу, не желая видеть, как он страдает. Она взяла на себя роль свахи и поженила Эрнеста и кукольно-миниатюрную Мери, которые жили очень счастливо, имели детей. А потом он без видимых на то причин покончил жизнь самоубийством. И для Марлен Дитрих Хемингуэй навсегда остался недочитанной книгой.

То была любовь с первого взгляда, после того как они встретились на борту французского океанического лайнера «Иль де Франс» в 1934 году. Хемингуэй возвращался через Париж с африканского сафари, а Дитрих держала путь в Голливуд после того, как навестила своих родственников в фашистской Германии – это была одна из последний поездок домой.

Вот что вспоминает сама Марлен: «Энн Уорнер – жена всесильного продюсера Джека Уорнера – давала прием на корабле, и я была в числе приглашенных. Войдя в зал, я мгновенно заметила, что за столом – двенадцать персон. Я сказала: “Прошу меня извинить, но я не могу сесть за стол – нас окажется тринадцать, а я суеверная”. Никто не пошевелился. Вдруг внезапно передо мной возникла могучая фигура: “Прошу садиться, я буду четырнадцатым!” Пристально рассматривая этого большого человека, я спросила: “Кто вы?” Теперь можно

судить, как я была глупа…». На десерт гостям подали какой-то изысканный десерт, однако Хэм склонился к новой знакомой и со значением сказал: «Это не сласти. Это баловство. Когда-нибудь вы окажетесь у меня дома, и я угощу вас “Неряхой Джо”. Вот что я называю настоящим десертом!». Это прозвучало фамильярно, и Марлен поспешила уйти из-за стола. Позже она напишет в дневнике: «…пора уже себе признаться, что я думаю о тебе постоянно. Перечитываю твои книги, раз за разом, и говорю о тебе лишь с избранными. Я перенесла твою фотографию в спальню и смотрю на нее довольно беспомощно».

Он был ее «Гибралтарской скалой», и этот титул нравился ему. Прошли годы без Хэма, даже без писем от него, но ни Марлен, ни сам писатель ни на минуту не переставали думать друг о друге, и каждый год становился для них больнее предыдущего. «“Время лечит раны” – только успокаивающие слова», – напишет Хемингуэй через пять лет после первой встречи с Марлен.

И вдруг они стали писать письма. Они слали письма друг другу практически ежедневно все те годы, когда Хемингуэй был на Кубе. Он отправлял актрисе свои рукописи, часами они разговаривали по телефону. Даже во время войны, когда Эрнест был сияющим, полным гордости и силы, а Марлен – бледная и слабая, беспокоилась только о своем здоровье, – дружба и нежная любовь не прекращались. Эрнест разыскал ее в Париже.

«Я всегда оживала, когда мы встречались. Он называл меня “капуста”. У меня не было для него особого имени. “Папа”, как его все называли, казалось мне неуместным. Я называла его просто “Ты”. “Ты мне скажи, – говорила я. – Скажи мне, Ты скажи мне…» – словно потерянная девочка, какой я была в его глазах, да и в своих собственных тоже.

Он был мудрым человеком, мудрейшим из всех советчиков, главой моей собственной религии. Он учил меня писать. Я тогда писала статьи для домашнего журнала для дам (Ladies Home journal). Звонил он мне дважды в день и спрашивал: “Ты уже разморозила холодильник?” Потому что он знал, как все пытающиеся писать часто прибегают к уверткам, решив вдруг, что необходимо что-то сделать по хозяйству. У него я научилась избегать ненужных прилагательных. До сих пор, по мере возможности, я опускаю их. Хотя, если честно, это правило, подсмотренное Хэмом у русского Чехова, и кажется мне мужским и диким. Поэтому, если не получается иначе, я ввожу чудесные прилагательные контрабандой потом. Во всем остальном я подчиняюсь всем его правилам».

Марлен признавалась друзьям и даже мужьям, что ей очень

не хватает Хемингуэя. Даже долгие годы спустя его самоубийства он оставался для нее живым и любимым. «Если бы была жизнь после смерти, он поговорил бы со мной теперь, может быть, этими длинными ночами… Но он потерян навсегда, и никакая печаль не может его вернуть. Гнев не исцеляет. Гнев на то, что он оставил меня одну, ни к чему не приводит. Во мне был гнев, но в этом ничего хорошего нет».

Марлен не простила ни себя за сватовство любимого непонятной и незнакомой Мери, ни его побега в небытие. О своей помощи в последней женитьбе Хэма она сама напишет с горечью: «Хочу рассказать о тех днях, когда он встретил Мери. Это было во время войны. Меня направили в Париж и поселили в шато, неподалеку от Парижа. Узнав, что Хемингуэй в Париже и живет в отеле “Ритц” (который предназначался для высшего командования), я поехала к нему. Он рассказал, что встретил “Венеру в карманном варианте” и хочет непременно ее заполучить, невзирая на то, что был отвергнут девушкой при первой же попытке. Я должна помочь ему и поговорить с ней. Невозможно объяснить, почему мужчину манит именно одна женщина, а не другая. Мери Вэлш была вполне заурядной, малопривлекательной особой. Теперь я понимаю, что оказала ему не очень-то хорошую услугу, но тогда выполнила то, что он хотел. Мери не любила его, я была в этом уверена, но ей терять было нечего. Вопреки желанию, я приступила к исполнению своей миссии – поговорила с ней. Она решительно сказала: “Я его не хочу”. Я пыталась склонить ее, говорила о достоинствах Хемингуэя, о той жизни, которая может быть рядом с ним. Я – полномочный посол – предлагала ей “руку и сердце”. Я даже рассказала про его любимый десерт “Неряху Джо”, который сведет ее с ума, хотя сама его ни разу так и не попробовала. Мы беседовали почти четыре часа. К полудню Мери несколько смягчилась. Обеденное время в отеле “Ритц” – это час, когда девушки более уступчивы. К ним относилась и Мери Вэлш, “Венера карманного размера”. Она сказала мне, что внимательно обдумала предложение. Когда наступил вечер, Мери появилась с сияющей улыбкой и сообщила, что принимает предложение Хемингуэя. Единственным свидетелем этого события была я. Никогда не видела я человека более счастливого. Казалось, сияющие лучи вылетали из его могучего тела, чтобы всех вокруг делать счастливыми. Вскоре я уехала на фронт и не встречала до конца войны ни его, ни Мери».

Любовь к Хемингуэю не была мимолетной привязанностью актрисы. Им просто не приходилось долго быть вместе в одном и том же городе. Или Эрнест был занят какой-нибудь девушкой,

или Марлен не была свободна, когда был свободен он. А так как актриса всегда уважала права «другой женщины», как и писатель уважал права «другого мужчины», она разминулась с несколькими удивительными мужчинами, которые проплыли мимо нее, как проплывают мимо светящиеся ночные корабли. Именно так формулировала странные отношения Марлен Дитрих, пеняя и себе и Хэму за то, что они никак не могут прибиться к одной гавани.

Да и десерт, который актриса до смерти вспоминала и описывала в своих мемуарах, она принципиально не попробовала испечь или заказать ни разу в жизни, считая, что это сладкий символ ее несбывшейся любви, который другие с удовольствием ели не вилкой, а прямо руками, воруя сладость ее искреннего сердца…

Для теста

- *180 г сливочного масла + для смазывания*
- *180 г сахарной пудры*
- *3 яйца*
- *180 г пшеничной муки*
- *1 ч.л. с горкой разрыхлителя*
- *50 мл молока*

Для клубничной начинки

- *250 г клубники*
- *1 ст.л. с горкой крахмала*
- *150 мл воды*
- *80 г сахара*

Для крема

- *200 мл сливок 33 % жирности*
- *50 г сахарной пудры*

Для теста в миске взбить размягченное сливочное масло с сахарной пудрой, по одному ввести яйца, каждый раз хорошо взбивая. В масляную смесь добавить муку, разрыхлитель и молоко комнатной температуры (хотя можно и прямо из холодильника), как следует взбить, чтобы не было комочков.

Дно разъемной формы диаметром около 22 см застелить пергаментом, смазать пергамент сливочным маслом. Тесто разделить на 2 равные части и испечь коржи по очереди при 180 °С в течение 15–20 минут. Коржи остудить на решетке.

Для начинки спелую клубнику, очистить от плодоножек и нарезать средними кубиками. Крахмал развести 3 ст.л. холодной воды.

В сотейник выложить нарезанную клубнику, всыпать сахар и влить оставшуюся воду. (В американском варианте вместо воды

добавляют 2–3 ст.л. сливочного масла, но так торт становится немного калорийнее.) Сотейник поместить на огонь, довести содержимое до кипения и при среднем кипении проварить 1 минуту. Затем в сотейник влить разведенный в воде крахмал, перемешать и почти сразу выключить огонь. Варить не нужно! Начинка должна быть холодная, поэтому следует ее хорошенько остудить.

Приготовить крем: холодные сливки взбить с сахарной пудрой до устойчивых пиков.

Осталось только собрать торт. Крем и начинку разделить пополам. На первый корж нанести половину начинки (она может стекать, это не страшно). Затем столовой ложкой выложить на клубнику взбитые сливки. Аккуратно накрыть первый корж вторым и повторить процедуру.

Готовый торт поместить в холодильник на 1–2 часа для охлаждения. Если из торта будет выливаться клубничная начинка или выдавливаться крем – не страшно. Старина Хэм потому и называл торт, как и свой бар, «Неряхой Джо» и ел его руками на манер знаменитого американского гамбургера.

Торт «Ананасовое ранчо»

Рональд и Нэнси Рейган впервые встретились в 1951 году, когда актеру было уже сорок лет, а девушке, начинающей актрисе, двадцать восемь. К этому времени Рейган три года как развелся с первой женой. По словам Нэнси, она сама устроила эту деловую встречу под предлогом обсуждения нового сценария, где должны были играть оба, и закончилась она далеко за полночь.

В мемуарах Нэнси писала: «Не знаю, была ли это любовь с первого взгляда, но что-то очень похожее. Мы были очарованы друг другом, хотелось встречаться чаще. Потом мы договорились еще об одном ужине, потом еще и еще об одном… Смешно вспоминать, но мы встречались под наивным предлогом поесть торт “Ананасовое ранчо”, который подавали именно в этом отеле. После этого мы целый год переписывались и изредка встречались, но, уже открыв ему дверь, я знала, что он будет моим мужчиной на всю жизнь».

Вскоре после свадьбы Нэнси оставила карьеру киноактрисы. Брак стал для нее важнее. «Моя жизнь по-настоящему началась лишь в тот момент, когда я вышла замуж за Ронни». Через год после свадьбы у них родилась дочь Патриция, еще через пять лет – сын Рональд Прескотт. В это время Рональд Рейган боролся за должность губернатора Калифорнии. Нэнси быстро включилась в политическую жизнь мужа. О ней говорили, что она охраняет мужа, «как тигрица своих детенышей». Женщина хотела, чтобы он имел возможность отдыхать, и сама активно участвовала в предвыборной гонке. Политический ритуал Соединенных Штатов требует, чтобы вся семья кандидата была представлена в этом продолжительном политическом шоу. Со своей ролью Нэнси справлялась великолепно.

Она обеспечивала мужу домашнее тепло и надежность, относилась к нему с уважением и ради него пожертвовала карьерой. Это была идеальная американская супруга пятидесятых годов, с готовностью посвящающая себя мужу, домашним делам и детям. Она выполняла любые просьбы мужа. «Ананасовое ранчо» стало фирменным знаком чаепитий у Рейганов. Благодаря такой тотальной заботе Рональд впервые в жизни почувствовал себя господином и повелителем, что очень ему понравилось.

Будучи супругой губернатора Калифорнии, а потом и президента Соединенных Штатов, Нэнси в обществе вела себя так, словно муж полностью и навсегда загипнотизировал ее. В прессе часто потешались над ней, говоря, что она так смотрит на мужа, как будто ожидает от него в следующий момент какого-либо чуда. Однажды журналистка спросила Нэнси, не было ли у нее когда-либо мысли разойтись. На это мисс Рейган воскликнула: «Как вы можете думать об этом! Мне ужасна сама мысль остаться без Ронни. Это убило бы меня. Вы же сами видите, какой он исключительный человек».

И при всем этом Нэнси была очень ревнивой женщиной. Она не могла переносить, когда вокруг мужа собирались женщины, особенно в ее присутствии, поэтому часто происходили различные размолвки, даже скандалы, что подробно описывались в рубрике «Из жизни высшего общества».

От своих нападок на мужа Нэнси страдала больше его самого и предъявляла к себе и окружению супруга гораздо более высокие требования, чем он сам. Она была значительно более «железной леди», чем Маргарет Тэтчер или Раиса Горбачева. Нэнси каждую секунду играла роль «шефа аппарата» и вынуждала Рейгана увольнять людей, которыми он был не очень доволен. В семейной жизни требовала от детей дисциплины, в то время как муж почти все им разрешал.

Нэнси Рейган считалась довольно заурядной, старомодной, традиционно настроенной «первой леди». Этот имидж жены нравился Рейгану консерватизмом, что соответствовало политике и ценностям, которые он представлял.

В марте 1981 года на президента Рейгана в Вашингтоне было совершено покушение. Узнав о случившемся, Нэнси тотчас поехала в больницу. Она вмешивалась во все дела, восстановив тем самым весь персонал больницы, от врачей до медсестер и санитарок, против себя. Она хотела знать все, требовала детального обоснования каждого решения.

Нэнси Рейган очень близко к сердцу принимала результаты опросов мнений, особенно те, из которых следовало, что она вредит политическим интересам мужа. Нэнси начала уделять больше внимания одежде и стилю жизни, принимать участие в различных благотворительных акциях: способствовала осуществлению программы адаптации больных детей, сотрудничала с ветеранами войны во Вьетнаме, часто фотографировалась с пенсионерами и детьми-инвалидами.

Несмотря на внешнее спокойствие, Нэнси на всех встречах и интервью очень нервничала, поэтому редко выступала перед общественностью. Во время публичных мероприятий она молча

сидела рядом с обожаемым «божественным» супругом.

Большинство людей из окружения Рейгана не любили Нэнси. Переиначивая, «железную леди» Нэнси именовали Железной Девой, и это было еще самым добродушным прозвищем, каким награждали ее.

«Имеет ли жена влияние на меня?» – писал в своих дневниках Рейган и давал ответ: «Да. Никогда в жизни я не был так счастлив, как с ней. Она такая, какой вы ее видите. Тактичная и очень добросовестная. Мне всегда ее недостает, когда мы врозь. Мы очень счастливы. Уверен, что если я даже буду продавать обувь, как это делал мой отец, она и в этом будет помогать мне. Она очень интеллигентный человек. Нет ни одной темы, которую я не смог бы обсудить с ней».

Рональд и Нэнси Рейган первыми из мировой политической элиты ввели моду на публичное проявление чувств. Фишер, личный референт Рейгана, вспоминал, что даже если их никто не видел, они постоянно целовались и обнимались.

20 января 1989 года стал последним днем пребывания сорокового президента Рональда Рейгана в Белом доме – туда въезжал Джордж Буш. О расставании с Белым домом Нэнси писала: «Мы распрощались при самых приятных для нас обстоятельствах, и это причиняло особую боль. Несмотря на печаль, которую я ощущала всей душой, покидая Белый дом, я знала, что уже пора. Я рассуждала так: “Позади остались двадцать лет напряженной политической жизни, двадцать лет, когда не было времени для семьи, друзей, самих себя. Все это нужно наверстать сейчас”».

Эта пара навсегда войдет в историю Америки почти голливудской картинкой: высокий, сильный мужчина, который в семьдесят лет остался широкоплечим и уверенно шагающим вперед. И маленькая, нежная, изящно-хрупкая женщина с высоким белым лбом и широко расставленными глазами. Она до последних дней будет выглядеть настоящим ребенком или Золушкой с блюдечком сладкого пирога, протянутого любимому…

В момент смерти Рейгана у его изголовья находилась Нэнси, с которой он прожил вместе более полувека, – холодеющими руками он сжимал ее запястья. Их отношения называли «величайшим романом в истории американского президентства».

Для теста

- *6 яиц*
- *250 г сахара*
- *200 г пшеничной муки*
- *4 ст.л. какао-порошка*

• 1 ч.л. разрыхлителя теста
• сливочное масло для смазывания

Для крема

• 200 мл сливок 33–35 % жирности
• 150 г сахара
• 400–500 г сметаны 20 % жирности

Для начинки

• 1 банка консервированных ананасов
• 1 стакан грецких орехов

Для глазури

• 50 г темного шоколада
• 30 г сливочного масла

Для теста в большую миску разбить яйца комнатной температуры. Постепенно вмешать сахар и взбивать миксером не менее 5 минут. В отдельной посуде смешать муку, какао-порошок и разрыхлитель (муку обязательно просеять). Смесь просеять еще один раз и постепенно всыпать в яичную смесь.

Дно круглой глубокой формы выстелить пергаментом, смазать пергамент и бортики формы сливочным маслом и влить в форму тесто. Выпекать при 180 ˚С примерно 40 минут.

Пока корж печется, приготовить крем. Взбить до загустения сливки с сахаром. Добавить сметану и взбить еще раз до пышности. Убрать крем в холодильник.

Для начинки сироп от ананасов вылить в кружку (он еще пригодится). Ананасы нарезать на мелкие кубики, орехи измельчить ножом или толкушкой в среднюю крошку.

Остудить испеченный бисквит и разрезать его ножом на 2 неравные части. Одна часть должна быть примерно сантиметровой высоты – она послужит основой торта. Пропитать ее сиропом от ананасов, смазать кремом и выложить на нее половину начинки.

Оставшийся бисквит нарезать кубиками 2×2 или 3×3 см. Окунуть каждый кубик в крем и выложить сверху начинки, формируя горку. После каждого слоя из кубиков бисквита добавлять понемногу оставшуюся начинку из ананасов и орехов. В результате получится красивый холм, который следует еще раз промазать кремом и поставить в холодильник на пару часов.

Перед подачей торта растопить на водяной бане шоколад, смешать его с мягким сливочным маслом и полить торт сверху, добавляя глазурь по столовой ложке (у нас нет задачи получить идеально глазированную поверхность, мы должны добиться эффекта лавы, стекающей по склонам эквадорского вулкана). Теперь торт можно подавать к столу!

Австралийский рождественский торт

Стивен Спилберг родился в небогатой еврейской семье 18 декабря 1946 года. Родным городом мальчика стал провинциальный Цинциннати в штате Огайо. Отец Арнольд работал инженером и специализировался на компьютерах, мать Лея была концертной пианисткой. В семье Спилбергов подрастало четверо детей, поэтому матери пришлось отказаться от карьеры, чтобы воспитать их. Детство маленький Стивен провел в окружении родных сестер – Нэнси, Сью и Энн, последняя впоследствии стала актрисой кино. Семья несколько раз переезжала: сначала в Нью-Джерси, а позже – в Аризону. В городке Скоттсдейл Стивен пошел в школу.

Спилберг стал единственным евреем в классе, что прибавляло мальчику проблем. В те времена среди школьников витали антисемитские настроения, поэтому будущей знаменитости часто доставалось от сверстников. При этом дома мальчика окружали заботой и любовью. С раннего детства Стивен Спилберг интересовался киносъемками, именно поэтому родители сделали мальчику подарок, который повлиял на дальнейшую судьбу Стивена. Это была портативная 8-миллиметровая камера, при помощи которой будущий режиссер сразу же начал снимать короткометражные фильмы.

Маленький Стивен пытался снимать «кровавые» фильмы ужасов, применяя обливания вишневым соком, сцены вторжения внеземного разума, наряжая сестер в костюмы инопланетных существ. Однажды ребенку удалось снять историческую драму о войне, в качестве спецэффектов Стивен использовал хлопушки и даже поджег занавески. В двенадцать лет Спилберг, будучи школьником, победил на фестивале любительских фильмов. Его фильм «Побег в никуда», в котором все роли исполнили родственники мальчика, занял первое место. Спустя несколько лет он окончил работу над фильмом «Огненные огни» о похищении людей инопланетянами. Эту ленту, которую профинансировали родители юного дарования, даже показали в местном кинотеатре. Траты на съемки составили около шестисот долларов, съемочную группу бесплатно кормила мать Стивена, а отец мастерил декорации. Одним из главных героев фильма стал «австралийский рождественский торт», ставший для Спилберга на долгие годы символом успеха.

После оглушительного финансового успеха фильма ужасов «Челюсти» продюсеры заинтересовались задумкой молодого режиссера о создании фильма об инопланетных существах. Так появились научно-популярные картины, наполненные настоящими чудесами, невероятными приключениями, первобытными страхами – «Близкие контакты третьей степени» (1977) и «Инопланетянин» (1982). В 1981 году появился приключенческий боевик с Харрисоном Фордом в главной роли – «Индиана Джонс. В поисках утраченного ковчега», который стал самым кассовым фильмом года, собрав в прокате 400 миллионов долларов.

В 1976 году Спилберг начал встречаться с американской актрисой Эми Виргин. Эти отношения продлились три года, после чего Эми ушла к другому мужчине. «Пусть он живет со своим рождественским тортом и своими осветителями. А я сыта по горло», – заявила Эми.

Однако через несколько лет пара воссоединилась, их свадьба состоялась в 1985 году. В этом браке у Спилберга появился сын Макс Сэмюэл.

В 1989 году супруги развелись, при этом Виргин получила по тем временам баснословную сумму отступных в сотню миллионов долларов. Бракоразводный процесс моментально попал на третью ступень в мировом рейтинге по компенсации, выплаченной бывшей жене.

Во второй раз связать себя узами брака режиссер решился в 1991 году. Личная жизнь Спилберга с тех пор не претерпевала изменений. Избранницей гениального режиссера стала актриса Кейт Кэпшоу, которую Стивен снимал во второй части приключений об Индиане Джонсе. Близкие отношения связывали Спилберга и Кэпшоу еще с середины 80-х. Поговаривают, что роман начался как раз с австралийского торта, который отказалась есть супруга, но с удовольствием слопала до последней крошечки Кейт.

Сегодня пара имеет семерых детей (в том числе одну удочеренную девочку). Все дети Спилберга в той или иной мере связаны с искусством. Но все они с удовольствием собираются дома у родителей, особенно к Рождеству, когда Кейт готовит обожаемый мужем австралийский рождественский торт.

Для основы

- *1½ стакана пшеничной муки + на подпыл*
- *щепотка соли*
- *100 г сливочного масла*
- *ледяная вода*

Для начинки

• 2½ стакана очищенных грецких орехов
• 125 г темного шоколада (60 % какао)
• 1 стакан коричневого сахара
• 1 стакан сливок 35 % жирности
• 50 г сливочного масла
• 2 ст.л. меда

Для основы муку просеять вместе с солью, добавить нарезанное кубиками масло и порубить ножом до состояния хлебных крошек. Постепенно, продолжая вымешивать, добавить 4 ст.л. ледяной воды. Если тесто будет сухим, можно добавить еще немного воды. Руками сформировать из теста диск, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 1 час.

Охлажденное тесто раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности в круг диаметром 35 см. Выложить в форму с невысокими бортиками диаметром 28 см так, чтобы были закрыты дно и бортики. Удалить излишки теста. Вилкой сделать частые проколы и поместить в холодильник на 30 минут.

Выстелить тесто фольгой или пергаментом, всыпать сухую фасоль и поместить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Удалить фасоль и фольгу, а форму с тестом вернуть в духовку еще на 15 мин. Полностью остудить.

Для начинки орехи обжарить, постоянно помешивая, на сухой раскаленной сковороде в течение 6 минут. Крупно порубить ножом. Шоколад натереть на терке.

В сотейнике с толстым дном развести сахар в четверти стакана воды, поместить на небольшой огонь и прогревать, пока сахар полностью не растворится. Прибавить огонь и довести смесь до кипения; прогревать, пока карамель не приобретет темно-янтарный цвет, примерно 6 минут.

Снять с огня и очень осторожно влить сливки (карамель будет брызгаться!). Вернуть сотейник на минимальный огонь и готовить, помешивая, до однородности.

Добавить масло и мед, готовить, помешивая, 3 минуты. Снять с огня и сразу же всыпать натертый шоколад, тщательно перемешать. Добавить орехи, еще раз перемешать и выложить начинку на тесто. Разровнять поверхность, дать остыть до комнатной температуры, затем поместить в холодильник минимум на 3 часа, а лучше на ночь.

Торт «Трюфель-послевкусие»

Писатель Марк Твен и Оливия Лэнгдон прожили вместе тридцать шесть лет. После свадьбы Твен сказал своему приятелю: «Если бы я знал, как счастливы женатые люди, я бы женился тридцать лет назад, даже не тратя время на выращивание зубов». Твену тогда было тридцать два года.

Они были очень разными людьми. Сэмюэл Клеменс – это настоящее имя Марка Твена – вырос в небогатой семье и с юности сам зарабатывал на жизнь. Он начал свой трудовой стаж в редакции газеты, потом получил профессию лоцмана и плавал по рекам, затем решил добывать серебро. Потерпев фиаско, стал писать рассказы. И сразу прославился на всю Америку. Тогда-то он и влюбился в прелестную Оливию – дочь богатого капиталиста. Марк влюбился даже не в девушку, а в ее портрет. Приятель Твена показал ему медальон с изображением своей сестры и пригласил Марка погостить в своем доме. На второй неделе знакомства Твен сделал Оливии предложение. Марк нравился ей, но девушку смущали возраст ухажера (он был старше на десять лет) и его грубоватые манеры. К тому же у Твена за душой не было ни гроша. Впрочем, наличие у него писательского таланта Оливия не отрицала. Тем не менее девушка ответила отказом. Через неделю Марк снова сделал предложение. И снова получил отказ. На этот раз Оливия мотивировала его тем, что Твен недостаточно серьезно относится к религии. На это писатель ответил, улыбаясь в пышные усы, что по желанию Оливии он непременно станет хорошим христианином. В душе девушка уже была готова стать женой Твена. Только он об этом не догадывался. Решив, что его положение безнадежно, Марк уехал. Но по дороге на вокзал его коляска перевернулась. Твен сделал вид, что серьезно ранен. Его привезли обратно. Оливия вызвалась быть сиделкой и, выслушав еще одно предложение руки и сердца, наконец сдалась.

После свадьбы Марк старался не огорчать жену. Оливия была глубоко верующей, Твен читал ей по вечерам Библию, а перед каждым обедом произносил молитву. Зная, что жена не одобрит некоторые из его рассказов, он не показывал их издателям. Писал в стол, не опубликовав таким образом более пятнадцати тысяч

страниц. Оливия была главным цензором Твена. Она первой читала и правила его произведения. Однажды пришла в ужас от выражения, которое употребил Гекльберри Финн, и заставила Твена убрать фразу. Она звучала так: «Черт побери!». Дочь Клеменсов – Сьюзи – говорила так: «Мама любит мораль, а папа – кошек».

Твен слушался жену во всем. Писал в одном из писем: «Я бы перестал носить носки, если бы она только сказала, что это аморально». Оливия называла мужа «седым юношей» и приглядывала за ним, как за ребенком. А он был уверен, что силу, энергию и детскую непосредственность ему помогла сохранить только Оливия.

Ливи гордилась чувством юмора мужа. Однажды, читая какую-то книгу, Твен хохотал на весь дом. Оливия спросила, какой автор так его рассмешил. Марк ответил, что не знает, но книга очень забавная. Ливи взяла ее, чтобы узнать имя писателя и прочла на обложке: «Марк Твен».

Юмор выручал писателя в самых безнадежных ситуациях. Он позволил Твену не опустить руки, когда выяснилось, что жена безнадежно больна. По всему дому и даже на деревьях сада Марк развесил веселые записки, чтобы рассмешить Оливию. На одном из посланий было дано указание птицам, когда им петь и насколько громко. Эта записка висела у окна спальни Ливи.

В жизни этого союза любящих сердец было много трагедий. Смерть детей, банкротство Твена. Марка спасал его врожденный оптимизм, Оливию – христианское смирение. Они не мыслили жизни друг без друга. Говорят, что Твен ни разу в жизни не повысил на жену голос, а она ни разу не устроила ему скандал. Твен был готов защищать супругу от всего света, однажды чуть не порвал со своим близким другом, который решил подшутить над Ливи. А она, оставив все домашние дела, отправилась вместе с мужем в кругосветное плавание: за Твеном, тогда уже «шестидесятилетним юношей», требовался постоянный присмотр.

На один из юбилеев Оливии Твен написал ей письмо, в котором были такие строки: «Каждый день, прожитый нами вместе, добавляет мне уверенности в том, что мы ни на секунду не пожалеем о том, что соединили наши жизни. С каждым годом я люблю тебя, моя детка, все сильнее. Давай смотреть вперед – на будущие годовщины, на грядущую старость – без страха и уныния». Марк знал, что мечтой супруги был загадочный трюфель, о котором она лишь читала. Однако денег на деликатес не было. Поэтому Твен заказал одному из приятелей-кондитеров «сочинить» торт для Ливи с таким названием.

«Если бы я знала, что трюфели столь прекрасны, мы бы

только ими и питались», – сказала растроганная женщина супругу. Это был их последний общий день рождения…

Для теста

• 150 г сливочного масла
• 150 г сахара
• 2 ч.л. ванильного сахара
• 2 яйца
• 150 г шоколада
• 250 г пшеничной муки
• 2 ч.л. разрыхлителя

Для пропитки

• 200 мл свежесваренного кофе
• сахар по вкусу
• 1 ст.л. коньяка

Для крема

• 200 г сливочного масла
• 2 ст.л. сахарной пудры
• 4 ст.л. вареной сгущенки
• 1 ст.л. какао-порошка
• 1–2 ст.л. коньяка

Для глазури

• 2 ст.л. какао-порошка
• 4 ст.л. сахара
• 2 ст.л. молока
• 2 ст.л. воды
• 30 г сливочного масла
• 40 г шоколада

Для теста растереть масло с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, хорошо перемешать.

Шоколад растопить на водяной бане (можно взять в равных пропорциях темный и молочный). Добавить в основную массу и перемешать до однородности цвета. Всыпать разрыхлитель и муку, перемешать.

Дно разъемной формы застелить пергаментом и выложить тесто, разровнять. Выпекать при 180 °С в течение 30–40 минут. Готовность проверять деревянной палочкой: сухая – готово! Остудить и достать из формы. Дать полежать в течение суток, после чего разрезать вдоль на три коржа.

Для пропитки кофе сварить, как вам нравится, добавить сахар по вкусу и коньяк. Пропитать все коржи, смазав кисточкой, и дать полежать 30 минут.

Для крема сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой. Добавляя по 1 ст.л. с горкой вареной сгущенки,

взбить до однородности (сгущенка, так же как и масло, должна быть комнатной температуры). В конце добавить какао-порошок и коньяк, снова взбить.

Собрать торт: смазать все коржи кремом, обмазать им верх и бока. Поместить в холодильник на некоторое время.

Для глазури смешать в сотейнике какао-порошок с сахаром, молоком и водой, перемешать и поместить на слабый огонь. Довести до кипения, убавить огонь до минимума и уваривать смесь 5 минут. Добавить сливочное масло и шоколад, перемешать до их растворения и снять с огня. Если глазурь покажется густой, влить немного молока или воды и еще раз прогреть.

Охлажденный торт полить глазурью. Украсить по желанию (во времена Твена торт украшали кусочками шоколада и физалисом). Дать пропитаться ночь, и можно угощать родных и друзей!

Торт «Горький кофе»

С детства жизнь была сурова по отношению к Теодору Драйзеру, который родился 27 августа 1871 года и имя которого переводилось как «дар Божий». Будучи двенадцатым ребенком в семье, он с малых лет привык к голоду и нищете. Отец его, немецкий иммигрант Иоганн Пауль, был поначалу довольно успешен, чем и привлек Сару Марию Шенеб, мать Теодора. Родители основали шерстопрядильню, которая, увы, очень скоро была уничтожена пожаром. Семья была разорена. Отец начал работать на стройке, где по неопытности получил серьезные травмы и стал инвалидом. Заботы по содержанию семейства легли на плечи матери. По словам Теодора Драйзера, он с самого детства понимал, как страдает мать, которая бралась за любую работу, чтобы обеспечить детей едой и дать им хоть какое-то образование. Дети также подрабатывали – например, пололи огороды, убирали дома соседей и т. д.

Отец считал, что Теодор должен стать священником, именно поэтому с шести лет будущий писатель учился в католической школе, где являлся предметом насмешек более обеспеченных детей. Несмотря на постоянные переезды из одного города в другой в поисках лучшей жизни, семья постоянно жила за чертой бедности. Переезд в Варшаву, город в штате Индиана, полностью изменил жизнь Теодора. Он начал ходить в обычную школу и понял, что религиозность подавляла в нем стремление учиться и познавать новое. Мальчик начал проглатывать одну книгу за другой, литература заставила его задуматься о смысле жизни и ее несправедливости.

После окончания школы Теодор направился в Чикаго, где надеялся найти свое призвание. Для того чтобы выжить, ему приходилось браться за любую, даже самую грязную работу. Удача улыбнулась ему в виде дара от бывшей школьной учительницы, которая не пожалела заплатить триста долларов за первый курс обучения юноши в университете Индианы. Несмотря на то, что все экзамены были сданы успешно, Теодор Драйзер не смог оплачивать последующие курсы, но даже один год, проведенный в высшем учебном заведении, помог ему найти себя. Драйзер заинтересовался не только литературой, но и такими предметами, как история и философия. Он понял, что хочет стать

репортером и что у него есть способности к писательству. И вскоре ему удалось заинтересовать своими материалами газету «Чикаго Глоуб», а спустя какое-то время и несколько других изданий. Но начинающий журналист очень скоро разочаровался в выбранной профессии, увидев, что многие его коллеги пишут заказные статьи, в которых нет ни доли правды. По совету одного редактора он начал писать короткие рассказы, которые публиковались в газетах.

В 1893 году Драйзера отправили сопровождать группу из сорока учителей, которые выиграли конкурс, проводимый газетой «Сент-Луис Репаблик», на Всемирную выставку в Чикаго. Драйзер не мог не привлекать к себе молодых девушек, его эксцентричность и самоуверенность позволяли ему покорять женские сердца. Больше всего ему нравилась маленькая, милая и немного замкнутая девушка по имени Сара Осборн Уайт. От других ее отличали густые рыжие волосы, цвет которых обращал на себя внимание, и красивые миндалевидные глаза.

Драйзер сопровождал учителей практически постоянно. Но его попытки уединиться с Сарой или хотя бы поцеловать ей руку были безуспешными, потому что ее постоянно сопровождала сестра.

Как бы то ни было, рыжеволосая Сара заставила сердце Теодора биться чаще и впервые задуматься о слове, значения которого он тогда не понимал. Это было слово «любовь».

Воспитанная в строгих традициях Сара очень сильно отличалась от Теодора, который имел богатый опыт отношений с женским полом. Ведь всю жизнь Драйзер утверждал, что самый главный аппетит человека – сексуальный. Эти чересчур смелые мысли мешали публикации его книг, да и редакторы нередко их убирали: в те времена говорить о свободных отношениях было не принято. Но влюбленный Драйзер изменился настолько, что уже через два месяца после знакомства предложил Саре руку и сердце, и вскоре состоялась помолвка. Но только в 1898 году, спустя пять лет после помолвки, молодые зарегистрировали отношения, которые по документам длились до смерти Сары. Но в реальности все было далеко не так безоблачно.

Через год после свадьбы Драйзер принялся за написание своего первого романа «Сестра Керри». Если бы не жена и не их общий друг Артур Генри, роман вряд ли бы вышел в свет. Сара поддерживала мужа и редактировала текст, исправляла грамматические и орфографические ошибки и даже добавляла в текст нужные слова для вящей выразительности. Когда издательства отклонили рукопись Драйзера, заявив, что написанное не соответствует моральным и эстетическим

стандартам, именно Сара взялась переделывать текст, вырезая слишком откровенные куски и придавая рукописи необходимый стандарт.

Сара была хорошей женой: она не только исправно вела домашнее хозяйство, но и помогала писателю преодолеть депрессию. И эти ее заботливость и участие Драйзер с благодарностью отразил в своих книгах. Она фигурирует в «Гении», где является прототипом Анжелы, а также в автобиографической «Книге о самом себе». Писатель подчеркивал порядочность и честность Сары, хотя ее образ и казался чуть слащавым.

К несчастью, у Сары были проблемы со здоровьем. Но она все равно хотела детей, а вот Теодор считал, что он не может взять на себя ответственность быть отцом. Более того, между супругами возникали разногласия: пуританка Сара не одобряла многих знакомых мужа и традиции бесконечных званых вечеров. На одном из таких приемов Драйзер познакомился с юной Тельмой Кудлипп, дочкой одной из своих сотрудниц. Как только жена Драйзера уехала лечиться, он закрутил роман с девушкой, обещая ей счастливое будущее. Отношения были платоническими, но Сару все это не могло не оскорбить. Мать Тельмы была уверена, что Драйзер разведется с Сарой, именно поэтому она отправилась к ней узнавать, как супруги планируют делить имущество. Возмущенная жена ушла от Драйзера, хотя на развод супруги не подавали.

С этого момента Теодор менял женщин как перчатки, но не забывал о творчестве. Сара ежемесячно получала от него двести долларов, но работу не бросала. С писателем она практически не общалась, но связь с его сестрами и братом Эдом поддерживала. Так, в частности, она помогала младшей сестре Драйзера издать книгу рецептов «Горький кофе», которую, скорее всего, и написала сама…

Сара Драйзер умерла в октябре 1942 года, сохранив статус жены великого писателя и журналиста. Через два года, в 1944-м, Теодор женился на Элен Ричардсон, двоюродной племяннице, с которой затем прожил последние двадцать пять лет. На свадьбе молодым подавали торт «Горький кофе», словно в память о первой любви гениального писателя.

Для теста

- *2½ стакана пшеничной муки*
- *1½ ч.л. пищевой соды*
- *1 ч.л. разрыхлителя*
- *щепотка соли*
- *2 яйца*

• *½ стакана сахара*
• *1 стакан кефира*
• *½ стакана растительного масла + для смазывания*
• *1 стакан кипятка*
• *3–4 ст.л. порошка растворимого кофе*

Для крема

• *½ стакана воды*
• *1 стакан сахара*
• *3 ст.л. порошка растворимого кофе*
• *250 г сливочного масла*

Для пропитки

• *½ стакана кипяченой воды*
• *1 ст.л. лимонного сока*

Для украшения

• *шоколад по вкусу*

Для теста в миске соединить муку, соду, разрыхлитель и соль, перемешать. В отдельной миске соединить яйца и сахар, взбить.

К взбитым яйцам добавить кефир и растительное масло, перемешать до однородности.

Соединить сухую и влажную смеси, перемешать до однородности.

В кипятке растворить кофе. Постепенно влить кофе в тесто, постоянно мешая массу. Перемешать тесто до полной однородности.

Круглую форму для выпечки смазывать растительным маслом. Порциями вливать тесто в форму. Испечь 5–6 тонких коржей при 180 ˚С в течение 8–10 минут (ориентируйтесь на свою духовку). Готовые коржи остудить до комнатной температуры.

Для крема из воды и сахара сварить густой сироп. В горячем сиропе растворить кофе. Остывший сироп с кофе порциями по 1 ст.л. добавлять в сливочное масло, взбивая до однородности.

Для пропитки соединить воду и лимонный сок, пропитать коржи. Если раствора оказалось мало, сделайте еще одну порцию. Каждый корж смазать порцией крема.

Собрать торт. Крем распределять таким образом, чтобы немного осталось для смазывания боков торта.

Готовый торт посыпать тертым шоколадом. Поместить в холодильник для пропитки минимум на 2 часа, идеально – на ночь.

Настоявшийся торт достать из холодильника. Разрезать на порции и подать вместе с кофе. Тройной вкус кофе – в коржах, креме и в чашке – не оставит вас равнодушными!

Тыквенный «Далдали» с орехами

За каждым великим мужчиной стоит великая женщина. Для Сальвадора Дали таковой была Гала, которую он боготворил. Русская подданная Елена Дьяконова знала, что делала, когда взяла себе имя Гала, что в переводе с французского означает «праздник». Праздник, увлекший в омут безумной страсти не одного гения…

Сентябрь 1929 года. Небольшой каталонский поселок Кадакес, что в нескольких километрах от Порт-Льигата. Здесь живет начинающий художник Сальвадор Дали, известный своими странными картинами и пристрастием к философии Ницше. Ему двадцать пять лет, но он все еще девственник и даже более того – панически боится женщин. Сальвадор Дали избегал контакта с женщинами, но мог говорить о них с точки зрения большого ценителя женской красоты. Вот одно из его рассуждений из книги «Тайная жизнь Сальвадора Дали, рассказанная им самим»: «В ту пору я возымел интерес к элегантным женщинам. А что такое элегантная женщина?.. Итак, элегантная женщина, во-первых, вас презирает, а во-вторых, чисто выбривает подмышки… Я никогда не встречал женщины одновременно красивой и элегантной – это взаимоисключающие характеристики. В элегантной женщине всегда ощутима грань ее уродства (конечно, не ярко выраженного) и красоты, которая заметна, но не более того… Итак, лицу элегантной женщины не нужно красоты, зато руки ее и ноги должны быть безукоризненно, умопомрачительно красивы и – насколько возможно – открыты взору. Грудь же не имеет ровным счетом никакого значения. Если она красива – прекрасно, если нет – прискорбно, но само по себе это неважно. Что касается фигуры, то я предъявляю к ней одно непременное для элегантности требование – это рисунок бедер, крутых и поджарых, если позволительно так выразиться. Их угадаешь под любой одеждой, они словно бросают вызов. Вы, наверное, полагаете, что не менее важен рисунок плеч? Ничего подобного. Я допускаю любой, лишь бы волновал. Глаза – о, это очень важно! Глаза обязательно должны хотя бы казаться умными. У элегантной женщины не может быть глупого выражения лица, как нельзя более характерного для красавицы и замечательно

гармонирующего с идеальной красотой…».

Соседи поговаривали, что молодой человек «с большими странностями» болезненно застенчив – то засмеется невпопад, то заплачет, боясь в одиночку перейти улицу. Он очень худ, носит длинные, закрученные вверх усы, смазывает волосы бриолином на манер танцоров аргентинского танго, одевается в шелковые рубашки диких расцветок, дополняя наряд уродливыми сандалетами и браслетами из фальшивого жемчуга.

Осенью 1929 года Дали пригласил к себе погостить художника Магритта с женой Жоржет и супругов Элюар. Он уже предвкушал, как шокирует гостей, выйдя к ним, благоухая «ароматом козла», для чего еще с утра заготовил «духи» из клея, сваренного из рыбьих голов, козлиного помета и нескольких капель лавандового масла. Но неожиданно из окна увидел молодую женщину, с интересом рассматривавшую его жилище. Она была в белом платье, а ее черные как смоль волосы развевались по ветру. Дали сразу вспомнил свой рисунок из детства, на котором он впервые изобразил «идеальную женщину», и поразился сходству двух женщин. Неужели это Она?

Дали мгновенно смыл с себя козлиный «аромат», надел ярко-оранжевую рубашку и, заложив за ухо цветок герани, выбежал навстречу гостям. «Знакомьтесь, Дали, – произнес Поль Элюар, показывая на женщину в белом. – Это моя жена Гала, она из России, и я много рассказывал ей о ваших интересных работах». «Из России. Там много снега… Дама в санях», – лихорадочно пронеслось в голове художника. Вместо того чтобы пожать женщине руку, он лишь глупо захихикал, пританцовывая вокруг нее.

С той минуты Дали потерял покой – он влюбился до безумия. «Тело у нее было нежное, как у ребенка, – напишет он много лет спустя в своей книге “Тайная жизнь”. – Линия плеч почти совершенной округлости, а мышцы талии, внешне хрупкой, были атлетически напряжены, как у подростка. Зато изгиб поясницы был поистине женственным. Грациозное сочетание стройного энергичного торса, осиной талии и нежных бедер делало ее еще более желанной». Дали не мог больше работать, его неодолимо влекло к этой женщине.

Гала не была красавицей, но обладала большим шармом, женским магнетизмом, от нее исходили флюиды, которые околдовывали мужчин. В своей книге Дали напишет: «Она призналась, что приняла меня за противного и невыносимого типа из-за моих лакированных волос, которые придавали мне вид профессионального танцора аргентинского танго… Но ей понравилась моя оранжевая рубаха, которая напомнила ей

тыквенный чизкейк, еще и созвучный с моим именем “Далдали”. У себя в комнате я всегда ходил нагишом, но, если надо было отправиться в селение, целый час приводил себя в порядок. Я носил безукоризненно белые брюки, фантастические сандалеты, шелковые рубашки, колье из фальшивого жемчуга и браслет на запястье. Она стала воспринимать меня как гения. Полусумасшедшего, но обладающего большой духовной силой. И чего-то все время ждала – наверное, воплощения ее собственных мифов. Считала, что я, может быть, смогу стать этим воплощением».

А дальше Гала якобы сказала Сальвадору Дали «историческую фразу»: «Мой маленький мальчик, мы никогда не покинем друг друга». Она твердо решила связать свою жизнь именно с художником Дали и бросить поэта Элюара. По существу, она бросала не только мужа, но и дочь. Чего оказалось больше в этом решении? Авантюризма или глубокого расчета? Трудно ответить. Что оставалось делать Полю Элюару? Он собрал чемоданы и покинул прибежище. В 1934 году Гала разведется с Полем Элюаром, но из жалости к нему официально оформит свои отношения с Дали только после смерти поэта. (Последний, к слову сказать, до конца своих дней надеялся, что Гала вернется к нему, и был готов ей простить все что угодно.)

Художник и его Гала обвенчались 8 августа 1958 года, через двадцать девять лет после своей первой встречи. При этом церемония носила частный, почти тайный характер. Это был, конечно, странный брак во всех житейских смыслах, но только не в творческом. Чувственная Гала, которая и во времена Дали не захотела оставаться верной женой, – и девственник-художник, который панически боялся близости с женщиной. Как они уживались друг с другом? Гала действительно была страстной и ненасытной. Она неустанно преследовала юношей, которые позировали для Дали, и часто добивалась своего. Дали тоже был ненасытен, но лишь в своем воображении.

В быту же они оказались почти идеальной парой, как часто случается с совсем разными людьми. Сальвадор Дали – абсолютно непрактичный, робкий, закомплексованный человек, который боялся всего – от езды в лифтах до заключения договоров. По поводу последнего Гала однажды сказала: «Утром Сальвадор совершает ошибки, а во второй половине дня я их исправляю, разрывая легкомысленно подписанные им договоры».

Гала оградила Дали от всего, что мешало ему работать, взвалив на свои плечи и быт, и продюсерские функции. Она предлагала работы мужа галереям, уговаривала своих богатых приятелей (а среди них были такие знаменитости, как

Стравинский, Дягилев, Хичкок, Дисней, Арагон) вкладывать деньги в творчество Дали.

Результат не заставил себя долго ждать. К Сальвадору еще не пришла всемирная слава, а он уже получил чек на двадцать девять тысяч франков за еще не написанную картину. А к его жене – титул главной музы. С этого момента супруги начинают буквально купаться в роскоши и не устают поражать публику эксцентрическими выходками. О Дали говорят, что он извращенец, шизофреник и капрофаг. Его знаменитые усы и выпученные безумные глаза знает весь мир. О Гала в прессе не перестают злобно судачить: «Семейная пара Гала – Дали в какой-то мере напоминала герцога и герцогиню Виндзорских. Дали без устали рисует свою Гала то в образе Богоматери, то Елены Прекрасной, а то и… женщины с отбивными на спине». Когда спрос на его живопись начал падать, Гала тут же подбросила ему идею создавать дизайнерские вещички, и «далимания» повторилась с новой силой: богачи со всего мира принялись раскупать странные часы, слонов на длинных ногах и красные диваны в форме губ. Модным и бешено популярным у эстетов стал и чизкейк «Далдали», который Гала выдала за изобретение супруга.

Но шли годы, после шестидесяти Гала начала безудержно стареть. Пришла очередь пластических операций, новомодных витаминов, бесконечных диет и молодых любовников в большом количестве. Но чем больше она старела, тем больше хотела любви. Она пыталась соблазнить любого, кто попадался ей на пути. «Сальвадору все равно, у каждого из нас своя жизнь», – убеждала она друзей мужа, затаскивая их в постель. В многочисленных интервью, которые она дала за полвека, о своих отношениях с Дали она упорно не рассказывала. Все ее письма к Элюару бывший муж уничтожил, попросив ее сделать то же самое со своими, чтобы «лишить любопытных потомков возможности заглянуть в их интимную жизнь». Правда, Гала, по утверждению художника, оставила автобиографию, над которой работала четыре года. Гала вела дневник на русском языке. Где сейчас эти бесценные документы – неизвестно. Возможно, художественный мир ждут новые находки и открытия.

Для тыквенной основы

- *180 мл растительного масла*
- *200 г коричневого сахара*
- *2 крупных яйца (или 3 средних)*
- *1 ч.л. ванильного экстракта*
- *320 г пюре из тыквы*
- *180 г пшеничной муки*

• *1 ч.л. разрыхлителя*
• *1½ ч.л. молотой корицы*
• *½ ч.л. тертого мускатного ореха*
• *¼ ч.л. молотой гвоздики*
• *⅛ ч.л. соли*

Для сырной начинки

• *450 г сливочного сыра*
• *150 г сахара*
• *60 г сметаны*
• *1 ч.л. ванильного экстракта*
• *1 ст.л. пшеничной муки*
• *3 крупных яйца*

Для глазури

• *120 г сливочного сыра*
• *2 ст.л. сливочного масла*
• *2 стакана сахарной пудры*
• *¼ ч.л. соли*
• *1 ч.л. ванильного экстракта*
• *1–2 ст.л. молока*

Для посыпки

• *½ стакана грецких орехов (по желанию)*

Разогреть духовку до 175 °C. Смазать сливочным маслом разъемную форму для выпечки диаметром 20–22 см. Обернуть дно и бортики формы с внешней стороны алюминиевой фольгой.

Для сырной начинки в большой миске взбить сливочный сыр и сахар электрическим миксером на средней скорости до гладкости. Добавить сметану, ванильный экстракт и муку и хорошо перемешать. Уменьшить скорость миксера и по одному добавить яйца, хорошо взбивая смесь после каждого добавления.

Для тыквенной основы в миске взбить растительное масло, коричневый сахар, яйца и ванильный экстракт. Затем добавить тыквенное пюре и хорошо размешать. В другую миску просеять муку, разрыхлитель, специи и соль. Влить тыквенную смесь в сухие ингредиенты и быстро замесить тесто.

Выложить тыквенную основу в форму и разровнять. Затем выложить сырный крем. Поставить форму с тортом в глубокий противень и поместить в духовку. Налить в противень горячую воду слоем глубиной около 2,5 см.

Выпекать примерно 1 час 15 минут, до тех пор, пока края теста не запекутся, а середина еще будет слегка подрагивать. После этого выключить духовку и немного приоткрыть дверцу. Оставить чизкейк в духовке на 1 час. Достать чизкейк из духовки и дать полностью остыть при комнатной температуре. Затем

охладить в течение 6 часов в холодильнике. Аккуратно раскрыть бортики формы и достать чизкейк.

Для глазури взбить миксером сливочный сыр и масло миксером на высокой скорости. Добавить сахарную пудру, соль и ванильный экстракт, взбивать еще 2 минуты. Влить молоко и снова взбить.

Нанести глазурь на охлажденный чизкейк. Порубить орехи и посыпать ими поверхность «Далдали».

Торт «Леди Балтимор»

Табита Спрюс – маленькая, похожая на объевшегося зерном подростка-воробышка, тихая девушка-библиотекарь – стала верной спутницей великого Стивена Кинга. Долгие годы она неизменно поддерживала мужа. Даже в самые трудные времена женщина всегда была рядом. Кто его знает, стал бы Стивен Кинг «Королем ужасов», если бы не его преданная супруга… Но давайте по порядку.

Детство Стивена прошло в бедности. Отец бросил семью, когда мальчику исполнилось всего два года. Мама Рут, оставшаяся со Стивом и его братом, работала на износ, но денег катастрофически не хватало. После окончания школы Рут уговорила пытливого и очевидно одаренного юношу поступать в университет, несмотря на все тяготы, хотя сам Стив был настроен на работу и помощь матери. И именно в университете Стивен начал писать.

В период студенчества, словно наверстывая дни и часы трудного и однообразно-скучного детства, Стивен вел невероятно активный образ жизни: принимал участие в студенческом движении, учился на трех факультетах сразу и помимо всего этого занимался журналистикой. Молодой человек остро нуждался в деньгах, поэтому устроился работать в библиотеку. Именно в стенах этого заведения в 1970 году юный Стивен впервые увидел Табиту Спрюс, которая впоследствии стала его музой и супругой.

Табита была нежной, домашней, очень обыкновенной американской девушкой, которая любила Чехова и поэзию. Подобно чеховской Маше из «Чайки», она все время носила черные платья. Помните, как там, в пьесе: «Отчего вы все время носите черное? – Это траур по моей жизни…» Поэзия и черный цвет – это был выстрел «в яблочко». Да к тому же Табита тоже участвовала в общественных движениях, чем дополнительно покорила Стивена.

Семейство Спрюс было не в восторге от такого жениха для дочери. Он крайне бедно одевался, выглядел неряшливо, увлекался рок-музыкой, частенько бывал нетрезв, да еще и писал какие-то странные мистические рассказы… Молодой человек, конечно же, подрабатывал, но денег ни на что не хватало. У него было две пары брюк, одни ботинки да пара белья, а также

огромный кредит за обучение. Когда пара решила пожениться, у них даже не было денег на обручальные кольца. Табита вспоминает, что, приехав в магазин, они попросили пару самых дешевых обручальных колец. Продавец им предложил украшения за 15 долларов. И эту мизерную сумму они едва-едва могли набрать по монетке. Вскоре они поженились. На Стивене был чужой костюм, а Табита надела голубой брючный костюм, который до этого был ее нарядом подружки невесты на свадьбы у приятельницы.

В 1971 году в семействе появился первенец. Малышку назвали Наоми. Молодая пара очень нуждалась в деньгах. Чтобы хоть как-то заработать, преподаватель английского Стивен устроился в прачечную. Упорные поиски работы по профессии увенчались успехом, и Стивену предложили место в школе в заштатном городишке. Молодая семья сочла это большой удачей. Денег на дом или хотя бы комнату не было, поэтому Кинги поселились в стареньком арендованном трейлере. Пара экономила абсолютно на всем. Табита по возможности тоже подрабатывала. Стивен работал в школе, а по вечерам он и Табита занимались писательством. В их распоряжении была пишущая машинка, благодаря которой и появился на свет первый роман Кинга. Табита писала книги для детей, стихи и романы. В 1972 году у пары родился еще один ребенок. Сына назвали Джозефом. А еще через пять лет у них родился сын Оуэн. Свои рукописи Стивен регулярно относил в разные печатные издания, но ему с завидной регулярностью отказывали в печати. Однажды Табита в мусорном ведре нашла рукопись романа «Кэрри». Она сразу заявила супругу, что книга станет настоящим шедевром. Стивен не верил в это, но решил все-таки продолжить работу над романом. И уже через некоторое время получил свой первый гонорар, который составил две с половиной тысячи долларов. Благодаря этим деньгам супруги смогли переехать в нормальную квартиру. Вскоре одно из издательств перекупило роман «Кэрри», заплатив четыреста тысяч долларов. Узнав об этом, Табита заплакала. С тех самых пор их семья больше не нуждалась в деньгах. Стивену удалось заключить контракт с издательством, и он начал полноценно писать.

Кинг работал как одержимый, чтобы держать темп, ему приходилось по двадцать часов в день проводить за пишущей машинкой. Из-за хронической усталости и недосыпания Стивен подсел на наркотики, которые смешивал с алкоголем. Жена видела, что супруг погибает, она боролась с его пагубными привычками изо всех сил. Как-то раз она собрала все бутылки, которые скопились у них дома, и высыпала их перед Стивеном.

Перед ним вырос огромный стеклянный Эверест. Такая «визуализация краха» заставила его опомниться и начать борьбу с ненормальными пристрастиями.

В 1999 году Кингов постигло очередное испытание. Во время обычной вечерней прогулки Стивена сбил автомобиль. Писателя доставили в больницу штата Мэн, где врачи диагностировали многочисленные трещины позвоночника, перелом шейки бедра, переломы ребер, резаные раны головы. Эти серьезнейшие травмы стали настоящим испытанием для Стива и его жены. Стивен невероятно страдал от болей, он не мог в таком состоянии заниматься писательской деятельностью, и это больше всего его удручало. Кинг просто не мог существовать без работы. А для Табиты был невыносим вид его страданий. Она круглосуточно находилась с ним рядом, развлекала, отвлекала, писала под диктовку мужа, обсуждала с ним новые сюжеты и придумывала оригинальные и небанальные версии развития повествовательных линий еще не написанных книг, и в конце концов помогла мужу встать на ноги.

История любви Стивена и его жены удивительна. Даже во времена своей популярности Кинг никогда не изменял своей любимой Табите. На протяжении всей жизни супруги шли вместе. Они вместе занимались благотворительностью, вместе переживали трудности и вместе создавали потрясающие романы. Но при этом женщина никогда не просила мужа, чтобы он подписал романы двумя именами. Табите никогда не были нужны слава и признание, ей было достаточно находиться рядом с супругом. Брак Стивена и Табиты оказался удивительно прочным. Они всегда находили общий язык, их взаимопониманию можно позавидовать. Пару можно смело назвать счастливой. Наверное, секрет любви и счастья пары кроется в невероятной мудрости Табиты. Женщина оказалась очень сильной и смогла противостоять всем неприятностям. Удивительно, насколько она была прозорлива, раз сумела разглядеть в Стивене того единственного человека, с которым счастливо прожила столько лет.

В самом начале семейной жизни Стив как-то спросил Табиту, о чем она больше всего мечтает? Она ответила: «О двух сыновьях». Когда родился второй сын Оуэн, Стивен повторил вопрос: «Ну, а теперь о чем мечтает моя жена»? Табита сказала: «Я хочу, чтобы когда-нибудь на день рождения нашего сына мы могли испечь огромный-преогромный торт такого фантастического вкуса, что слов не хватит его описать»…

И ровно через год, на день рождения сына, Стивен сам печет торт «Леди Балтимор», рецепт которого он вычитал в романе

тезки их сына – Оуэна Вистера. «Знаешь, – признался он Табите, хохоча, – этот роман нужно было написать хотя бы для того, чтобы там оказался этот рецепт»…

В наше время такие отношения большая редкость. Многим из нас хотелось бы вот так же вместе, бок о бок, пройти с любимым человеком долгий жизненный путь. И пусть со времени создания романа «Леди Балтимор» с легендарным рецептом внутри (в 1906 году) прошло много лет, пускай Стивен и Табита пишут медленнее, чем хотелось бы их поклонникам, жизнь прекрасна, а любовь сладка и удивительна!

Для теста

- *3 стакана пшеничной муки*
- *4 ч.л. разрыхлителя*
- *¾ ч.л. соли + щепотка для белков*
- *175 г сливочного масла + для смазывания*
- *1½ стакана сахара*
- *1 стакан молока*
- *1 ч.л. миндальной эссенции*
- *4 яичных белка*

Для белкового крема

- *3 яичных белка*
- *3 стакана сахара*
- *1 стакан воды*
- *½ ч.л. белого винного уксуса*
- *щепотка соли*
- *¼ ч.л. миндальной эссенции*

Для орехово-фруктовой начинки

- *2 стакана половинок грецких орехов*
- *10 плодов сухого инжира*
- *горсть изюма*
- *коньяк или херес*

Для сиропа

- *½ стакана воды*
- *1 стакан сахара*
- *2 ст.л. ликера «Амаретто»*

Для орехово-фруктовой начинки измельчить орехи и инжир, добавить изюм, залить коньяком или хересом и оставить настаиваться на 2–3 часа.

Для теста муку просеять с разрыхлителем и солью. Масло растереть со стаканом сахара добела. Чередуя, ввести в масло четверть мучной смеси, затем треть молока и так далее, пока мучная смесь и молоко не закончатся. Добавить миндальную эссенцию и вымесить до однородности.

Белки со щепоткой соли взбить в пену, продолжая взбивать, постепенно всыпать половину стакана сахара, взбить до блестящей стойкой пены. Ввести белки в тесто и аккуратно лопаточкой перемешать сверху вниз до однородности.

Разделить тесто на 3 части. В смазанной маслом разъемной форме диаметром 22–24 см последовательно испечь 3 коржа в разогретой до 180 °C духовке. Каждый корж выпекать до золотистого цвета около 30 минут. Затем достать из духовки, оставить на 5 минут в форме, извлечь и остудить на металлической решетке.

Для сиропа, помешивая, довести до кипения воду с сахаром и варить 6–7 минут. Добавить «Амаретто» и алкоголь, слитый из смеси для орехово-фруктовой начинки. Пропитать остывшие коржи горячим сиропом.

Для белкового крема яичные белки взбить в крепкую пену в термостойкой глубокой миске. В кастрюле с толстым дном залить сахар водой, добавить винный уксус. Варить сироп на слабом огне при постоянном помешивании около 20 минут, пока из него при обмакивании ложки не будут вытягиваться тонкие карамельные нити. Готовый горячий сироп тонкой струйкой влить во взбитые белки при постоянном помешивании, одновременно добавив соль и миндальную эссенцию. После того как весь сироп будет введен в белки, взбивать еще 2–3 минуты.

Белковый крем разделить на 2 части. Одну перемешать со смесью орехов и фруктов – получится орехово-фруктовая начинка.

На блюдо выложить первый корж, покрыть его половиной орехово-фруктовой начинки. Сверху выложить второй корж, покрыть его оставшейся орехово-фруктовой начинкой. Положить третий корж, промазать торт сверху и с боков белковым кремом. Оставить в холодильнике на 4–6 часов.

Шоколадный десерт «Мамаша Кураж»

Когда они познакомились, друзья отговаривали Гюго от романа с Друэ и называли ее падшей женщиной. Но в итоге эта «падшая женщина» отказалась ради любви от светской жизни и стала почти затворницей. Зато сам Гюго пустился во все тяжкие.

Всю жизнь Виктор Гюго менял любовниц как перчатки и славился своими многочисленными связями. Но только одну женщину он называл своей «истинной женой» – Жюльетту Друэ. Правда, стать его законной супругой Друэ так и не смогла – писатель был уже женат и не мог, точнее, не хотел разводиться). На протяжении пятидесяти (!!!) лет Друэ оставалась в тени Гюго – деля с ним постель, переписывая его рукописи и наблюдая за многочисленными любовными похождениями литератора-ловеласа.

На момент их знакомства Виктор Гюго, которому был тридцать один год, уже во многом добился успеха. Выходец из благородной семьи, он опубликовал свое самое известное произведение – «Собор Парижской Богоматери», купался в лучах славы, был женат и растил пятерых детей. У Жюльетты Друэ жизнь сложилась не так радужно. В два года она осталась круглой сиротой, в девятнадцать лет стала любовницей знаменитого скульптора Жана Жака Прадье – он, кстати, изображал ее в своих статуях – и от него же забеременела. А к двадцати шести годам девушка из простонародья уже имела славу одной из величайших куртизанок Парижа.

Когда отношения с Прадье прервались, Жюльетте надо было как-то кормить себя и недавно появившуюся на свет дочку. И девушка устроилась на работу в театр. Платили там мало, а зрители смотрели больше не на талант, а на красоту молодых актрис. Зато перед Друэ открылись новые возможности: у нее появились состоятельные поклонники, которые делали ей дорогие подарки и помогали материально. Жюльетта, попав в высший свет, наслаждалась всеми его благами: посещала светские

рауты, носила драгоценности, покупала новые наряды… Правда, денег все равно не хватало, и она вынужденно влезала в долги, ибо поклонники могли подарить ей отрез на платье или роскошный десерт (все знали, что девушка обожает шоколад), а вот просто монет, чтобы оплатить прачку или купить ребенку лекарство, у Друэ частенько просто не находилось.

Но после знакомства с Гюго жизнь молодой содержанки кардинально изменилась. Кто-то из современников утверждал, что писатель и актриса познакомились на маскараде, но больше распространена другая, более романтичная, версия. Как-то Гюго присутствовал на читке своей пьесы «Лукреция Борджиа» в театре. Одну из второстепенных ролей исполняла красавица Друэ. Поскольку современники не считали ее слишком талантливой актрисой, девушке приходилось довольствоваться лишь небольшими эпизодами. И когда ей предложили сыграть героиню в «Лукреции Борджиа», Друэ сразу согласилась: «В пьесах господина Гюго маленьких ролей не бывает!».

Так вышло, что эта «маленькая» роль стала для нее решающей. Увидев актрису в усыпанном блестками платье и короне с жемчужинами и павлиньими перьями, Гюго тут же влюбился. Друзья и знакомые отговаривали известного писателя связываться с молодой «вертихвосткой», но Гюго их не послушал.

Начав отношения с Жюльеттой – почти официально, без романтического флера, по контракту, – литератор поставил перед ней четкие условия. Друэ оставила работу в театре и порвала со всеми своими поклонниками – даже с богатым русским князем Анатолием Демидовым, который снимал для нее роскошные апартаменты в Париже. На светских мероприятиях она также перестала появляться, а ее доход теперь составляли лишь деньги, которые выдавал Гюго. А писатель был не очень щедр. Точнее, он славился своей скупостью.

В обществе быстро поползли слухи о новой любовнице Гюго. Сам литератор, не смущаясь, отвечал, что сейчас он чувствует себя гораздо лучше, чем «во времена своей непорочности». Тем временем его возлюбленная старалась не давать никаких поводов для сплетен и начала вести практически затворнический образ жизни. Друэ даже не покупала новых нарядов, хотя раньше ей нравилось жить на широкую ногу. Во-первых, денег на платья все равно не было, а во-вторых, Гюго ее убеждал, что никакое платье не сможет добавить красоты и без того хорошенькой женщине. Единственным «баловством», по словам современников, которым Гюго угощал ее вместо бриллиантов, стал шоколадный десерт «Мамаша Кураж», который пекли в кондитерской близ ее дома.

Тем не менее Жюльетта была всем довольна. Любимый часто

приезжал к ней, оставался на ночь, но разводиться не хотел. К этому времени его семейная жизнь уже дала трещину (жена увлеклась другим мужчиной), но подрастали пятеро детей.

Спустя какое-то время между Друэ и Гюго разразился скандал. Причиной стал финансовый вопрос. Оказалось, что бывшая актриса должна разным людям денег в общей сложности двадцать тысяч франков – по тем годам огромную сумму. И кредиторы фактически осадили Друэ. Должница заложила в ломбард свои драгоценности и наряды, но расплатиться не получалось. В порыве злости Виктор Гюго крикнул: «Прощай навсегда!» и покинул любовницу. А когда вернулся, чтобы извиниться, обнаружил пустую квартиру. Жюльетта уехала из Парижа, не оставив нового адреса.

Спустя несколько дней писатель выяснил, что она отправилась к родственникам в Нормандию. И приехал за ней – на дилижансе. Его возлюбленная в это время перебивалась тем, что продавала увезенный из Парижа в большом количестве подсушенный десерт «Мамаша Кураж». Говорят, что именно этот эпизод взял в качестве названия, да и начальной идеи своей пьесы Бертольд Брехт много-много лет спустя.

Тем временем Жюльетта продолжала поддерживать писателя – и в моменты взлетов, и в периоды неудач. А он посвящал ей стихи – например, сборник «Песни сумерек». На их последнюю годовщину Гюго подарил любимой свой снимок с подписью: «Пятьдесят лет любви – вот самое прекрасное супружество».

А через три месяца Жюльетты Друэ не стало. Без ее заботы Гюго протянул всего два года – хотя до последнего заводил романы. Своему внуку блистательный писатель оставил необычное завещание: «Ищи любви… Дари радость и сам стремись к ней, люби, пока любится. Ты не будешь счастлив, пока не встретишь свою любовь и не испытаешь настоящий кураж». (Возможно, он имел в виду тот самый, сладкий «Кураж»!)

- *200 г темного шоколада (более 60 % какао)*
- *2 ст.л. жирных сливок*
- *100 г сливочного масла + для смазывания*
- *120 г сахарной пудры*
- *3 яйца*
- *щепотка соли*
- *1 стакан пшеничной муки*
- *1 ч.л. с горкой разрыхлителя*

В кастрюльке на водяной бане растопить шоколад со сливками, постоянно помешивая. Когда шоколад почти

полностью растворится (должны остаться небольшие кусочки), снять кастрюльку с бани и отставить, пока шоколад не растает полностью.

Размягчить масло и растереть его с сахарной пудрой добела.

Отделить яичные желтки от белков. Взбить желтки с шоколадной массой, смешать с масляно-сахарной массой.

Взбить оставшиеся белки со щепоткой соли в стойкую пену. Аккуратно лопаткой вмешать в шоколадную массу муку, просеянную с разрыхлителем, и взбитые белки.

Смазать форму для выпечки сливочным маслом. Влить в нее тесто. Поместить в разогретую до 180 °C духовку на 20–25 минут.

Торт «Анна Павлова»

Более полувека назад стареющий, но не перестающий быть гениальным Пабло Пикассо женился во второй раз. Его избранницей стала модель Жаклин Рок: ему было семьдесят девять, ей – вдвое меньше. Пикассо, уже при жизни ставший легендой, сначала смотрел на свою очередную поклонницу – Жаклин Рок – свысока. Но со временем его отношение изменилось: поклонница превратилась сначала в музу, которой он посвятил сотни работ, а затем в любимую жену.

В жизни Пабло Пикассо было много женщин. Какие-то его любили, какие-то рожали ему детей, какие-то вдохновляли. Маэстро был женат дважды: первой супругой Пикассо стала русская балерина Ольга Хохлова из труппы Дягилева, второй – Жаклин Рок. С последней он оставался до конца жизни – она стала не только преданной женой, но и музой художника.

Они встретились случайно, в керамической мастерской, где Пабло Пикассо экспериментировал с новой техникой. Жаклин Рок, женщине совсем не благородного происхождения с «египетским» профилем, в тот момент было двадцать семь лет, она была разведена и растила дочку. За плечами Пикассо тоже был распавшийся брак (правда, официально супруги так и не развелись), и у него тоже подрастал сын. Мэтру тогда исполнилось семьдесят два.

Давайте попробуем представить их встречу. Пикассо – чертовски харизматичен, крепок, жилист и осанист. Ни одной складки провисшей кожи, ни одной дряблой мышцы. Классический профиль, высокий, открытый лоб, аристократические руки. И она – смуглая, быстрая, красивая странной, не типической красотой, переливчатая как растопленный свинец.

Рок с первого взгляда влюбилась в известного художника, но тот не сразу подпустил ее к себе. Жаклин считала Пикассо своим кумиром, называла его не иначе как «мой господин», целовала его руки, а тот оставался холоден. Скорее всего, его смущал не возраст девушки, а наличие у нее дочери – по крайней мере, своей приятельнице Женевьеве Лапорт он говорил, что никогда бы не лег в постель с женщиной, у которой есть ребенок от другого. Но в конце концов мастер сдался. Отступил перед

молодостью и обожанием Жаклин, а потом с гордостью рассказывал, что девушка сделала из него религию.

Спустя год или два после знакомства Пикассо и Рок первая жена художника умерла от рака – к тому времени супруги уже давно жили по отдельности. В год смерти жены Пикассо начал жить вместе с Жаклин Рок – причем поселились они недалеко от того места, где когда-то проживала бывшая жена художника. Сначала семейным гнездышком стареющего мэтра и его новой музы стала каннская вилла La Californie, а через 3 года пара перебралась в более уединенное место – замок Chateau de Vauvenargues неподалеку от тихой деревеньки Вовенарг с населением в несколько сотен человек. Там Пикассо погрузился в творчество, а Жаклин следила за тем, чтобы его не беспокоили. Как рассказывала Рок, маэстро привык к тому, что она постоянно рядом с ним, и постоянно спрашивал: «Жаклин, ты здесь?». Со временем эту фразу выучил даже их попугай.

Большинство картин художник посвящал новой музе – среди его работ есть «Жаклин с цветами», «Жаклин со скрещенными руками», «Обнаженная Жаклин в турецком головном уборе» и еще масса ее портретов. Часто он изображал ее в восточной одежде – возможно, таким образом артист подчеркивал ее покорность. В 1961 году, спустя семь или восемь лет после знакомства, пара наконец поженилась. Для свадебной церемонии Пикассо заказал Рок колье из старинного коллекционного русского жемчуга и торт «Анна Павлова», который испекли австралийские повара в Париже, а затем доставили к месту церемонии.

В общей сложности они провели вместе двадцать лет, и семнадцать из них Пикассо не рисовал и не писал никаких других женщин. Художник оставался рядом со своей второй женой до самой смерти. Наследие Пикассо оставил огромное, и его дети, в том числе и незаконнорожденные, спорили за право обладать «сокровищами», оставшимися от отца. Но хранительницей работ художника стала все же вдова: она организовывала его выставки, а некоторые картины передала в музеи.

Через тринадцать лет после смерти мужа Жаклин Рок застрелилась. Самая верная муза Пикассо ушла из жизни накануне открытия большой выставки его работ в Мадриде, которую сама же помогла организовать. Возле места трагедии было обнаружено жемчужное колье, открытая бутылка шампанского «Вдова Клико» и маленькая коробочка с пирожным «Анна Павлова»…

Приготовим и мы этот восхитительный десерт. Но вначале несколько советов и замечаний:

Во-первых, белки для безе необходимо взбивать до пышных и

упругих пиков. И лучше начинать приготовление десерта за один день до назначенного чаепития, так ваше безе за ночь подсохнет и станет более хрустящим.

Во-вторых, не покрывайте торт «Павлова» фруктами или сиропом сразу же после выпечки, делать это лучше незадолго до подачи.

В-третьих, лучше вместо сахарного песка для безе использовать сахарную пудру. Если у вас нет сахарной пудры, то ее можно приготовить самостоятельно, просто измельчите в кофемолке или блендере сахарный песок.

В-четвертых, классический рецепт торта «Павлова» включает кукурузный крахмал и уксус – имейте в виду, что именно эти два компонента отвечают за хрустящую корочку и мягкость внутри.

В-пятых, при приготовлении безе его важно не передержать; если на поверхности безе появились капельки сиропа, значит вы все-таки передержали выпечку.

А теперь переходим непосредственно к процессу приготовления и надеемся, что наша схема и пошаговая инструкция помогут вам приготовить легкий и воздушный десерт.

Для безе

- *6 яичных белков*
- *300 г сахарной пудры*
- *4 ч.л. кукурузного крахмала*
- *1½ ч.л. белого винного уксуса*
- *1 ч.л. лимонного сока*
- *ванилин на кончике ножа*

Для взбитых сливок и украшения

- *350 мл сливок 35 % жирности*
- *4 ч.л. сахарной пудры*
- *свежие ягоды и фрукты по вкусу*

Взять чистую и сухую емкость для взбивания белков. Это крайне важно, так как даже мелкая капелька влаги или жира может все испортить. Взбить белки до устойчивых пиков, постепенно добавляя сахарную пудру, затем добавить кукурузный крахмал и лимонный сок, продолжая все тщательно перемешивать.

Разогреть духовку до 120 °С. Выложить приготовленную меренгу ложкой на выстеленный бумагой для выпечки противень, имитируя чашу, то есть края делать выше, а в середине – небольшое углубление.

Запекать «чашу» около полутора часов, непрерывно следя за процессом, чтобы не передержать безе в духовке. Сразу противень не доставать, позволить «чаше» остыть прямо в духовке.

Пока печется безе, сделать крем: взбить сливки с сахарной пудрой до густого состояния.

Когда безе будет готово, наполнить углубление «чаши» сливочным кремом, а сверху выложить ваши любимые ягоды и фрукты.

Если вы готовите большой праздничный торт, можете испечь несколько коржей безе, покрыть их кремом, а затем поместить друг на друга. Но в этом случае ягоды лучше класть между коржами минимально, сделав акцент на большом их количестве лишь сверху торта!

Тыквенно-творожный медовик «Рыжая кобылка»

Их называли королем и королевой «эпохи джаза». Он – самый популярный и востребованный американский писатель, она – его бессменная муза. Романами Фицджеральда об успехе, богатстве и любви зачитывался весь мир, но даже эти романы меркли в сравнении с романом всей его жизни – его любовью к Зельде Сейр.

Фрэнсис Скотт Фицджеральд и Зельда Сейр познакомились в 1918 году в небольшом городке Монтгомери в штате Алабама. Судьбоносная для двоих встреча состоялась в одном из городских баров. Скотта Фицджеральда, в то время младшего лейтенанта 67-го пехотного полка, привело в бар желание весело скоротать еще один вечер с сослуживцами. Зельда, первая красавица штата, как обычно, кутила в окружении многочисленных поклонников.

Фицджеральд влюбился с первого взгляда. «Самая прекрасная девушка, златовласка, рыжая норовистая кобылка, необычайно своенравная и, безусловно, породистая, – вспоминал позже писатель. – Я сразу же понял: она просто должна стать моей!» У Зельды первое впечатление от встречи было не таким сильным, но все же что-то в молодом человеке ее зацепило и заставило отвлечься от обступивших ее со всех сторон воздыхателей. По ее словам, ей тогда показалось, что «какая-то неземная сила, какой-то вдохновенный восторг влекли меня ввысь».

В тот год Зельде Сейр исполнилось всего восемнадцать лет. Она была шестым и последним ребенком в семье. Эмоциональная и впечатлительная мама Зельды зачитывалась во время беременности романом о цыганке Зельде. Так у девочки появилось ее редкое, необычное имя. Изнеженная лаской матери и деньгами отца, защищенная от всех невзгод влиятельностью фамилии (отец девочки был судьей штата), Зельда вела образ жизни типичной представительницы «золотой молодежи» – занималась балетом, рисовала в свое удовольствие, а свободное время проводила на вечеринках. Уже тогда она стала понимать, что не хочет ни работать, ни стареть. Ей нужен был тот, кто сделает всю ее жизнь похожей на праздник, а заодно и оплатит

его.

Фрэнсис Скотт Фицджеральд, будучи на четыре года старше Зельды, ко времени их знакомства не имел за душой ничего, кроме огромных амбиций и довольно устойчивого пристрастия к алкоголю. Учеба в одном из самых престижных университетов, Принстоне, закончилась отчислением. Родители будущего писателя не на шутку испугались за будущее сына, но сам Фрэнсис был отчислению только рад. В Принстон он поступил с одной лишь целью: занять достойное место среди игроков школьной футбольной команды и играть в университетском театре. Однако как спортсмен он был совершенно безнадежен, а в театр брали только отличников, среди которых Фицджеральд не числился, поэтому учеба потеряла для Фрэнсиса всякий смысл. К тому же глаза постоянно мозолили напыщенные сынки богачей, ибо Принстон был ими переполнен. Недолго думая Фицджеральд решил сбежать в армию, чтобы быстро и героически умереть за родину и избавить себя от проблем и несбывшихся надежд. Но на фронт он не попал, а был отправлен служить в Монтгомери, благодаря чему в его жизни случилось нечто более масштабное и не менее разрушительное, чем война, – с ним случилась великая любовь.

Конечно, родители Зельды понимали, что подобный кандидат в мужья их дочери не годится. Но своенравные Скотт и Зельда сумели настоять на своем. Свадьбу одобрили при одном условии – Фрэнсис должен был немедленно найти работу. Счастливый жених тут же помчался в Нью-Йорк и устроился в рекламное агентство при городской железной дороге. Там же он предпринял попытку напечатать свой первый роман «Романтический эгоист», но рукопись ему вернули с пометкой «доработать». Неудачи начинающего писателя сопровождались нараставшей опасностью потерять Зельду. Оставшись в Монтгомери одна, связанная с Фрэнсисом всего лишь обещанием и принятым от него в подарок кольцом, она не переставала кокетничать и крутить романы с другими мужчинами. Она чувствовала себя настолько неотразимой и смелой, что однажды решила искупаться в бассейне абсолютно голая. В купальном костюме ей, видите ли, было неудобно. Такого не могла себе позволить ни одна девушка в штате, а Зельда сделала это запросто, с лукавой улыбкой на губах, чем увеличила свою армию поклонников как минимум вдвое. Она не собиралась менять свой образ жизни ради пока еще туманной перспективы замужества. Дошло до того, что однажды по рассеянности Зельда написала письмо одному из своих кавалеров и по привычке указала на конверте адрес Фицджеральда. Взбешенный и переполненный страхом потерять

свою любовь, он тут же приехал к Зельде и потребовал объяснений. Девушка объяснять ничего не стала и в ответ на истерику Скотта просто сняла с пальца подаренное им кольцо и бросила его ему в лицо. Жест красноречиво говорил сам за себя. Отвергнутый Фицджеральд вернулся в Нью-Йорк, но сдаваться не собирался. Он обладал «редкостным даром надежды», которым позже наделил самого яркого из своих персонажей, Великого Гэтсби.

Тут, на счастье Фицджеральда, в дело вмешалась сама судьба. Переписанный им роман с новым названием «По ту сторону рая» наконец добрался до читателей и в мгновение ока сделал его автора знаменитым. Через неделю Фрэнсис Скотт Фицджеральд и Зельда Сейр поженились.

«Пришло поколение, – писал Фицджеральд, – для которого все боги умерли, все войны отгремели, всякая вера подорвана, а остались только страх перед будущим и поклонение успеху». С этим поколением пришла безумная «эпоха джаза», и ее олицетворением стала чета Фицджеральд. Колонки газетных хроник читались только благодаря выходкам Зельды и Скотта. Сегодня они катаются на крыше такси, завтра приходят голыми в театр, послезавтра они и вовсе пропадают, а спустя несколько дней их обнаруживают в дешевом отеле далеко за городом. Вся Америка жила жизнью своих кумиров, осуждала их и восхищалась ими. Послушав, как писатель шутливо называет Зельду «моя рыжая кобылка», американские кондитеры наперегонки бросаются создавать блюда с этим названием. Но в историю войдет только один десерт, который станет любимым лакомством Зельды.

Даже рождение маленькой Скотти, названной в честь отца, не остановило эту карусель. Злые языки утверждали, что Зельду привезли в роддом пьяной. Первое, что она сказала, придя в себя после анестезии: «Кажется, я пьяна… А что наша малышка? Надеюсь, она прекрасна и глупа…» Оправившись от тяжелых родов, Зельда вместе с мужем и дочерью вернулась в Нью-Йорк, и парочка снова бросилась во все тяжкие.

Слухи возникали вокруг писателя и его супруги молниеносно и в огромных количествах, что, казалось, молодую пару нисколько не смущало. Они жили этим безумием, были в нем естественны и ничего не хотели да уже и не могли менять.

Рассказы Фицджеральда раскупались журналами как горячие пирожки. Но сочетать сочинительство и ударные дозы алкоголя писателю становилось все труднее. Он мог работать только на трезвую голову, но в этом состоянии застать его можно было все реже и реже. К тому же Зельда страшно ревновала мужа к его

славе. Возможно потому, что Фицджеральд не давал ей заниматься живописью и реализовывать себя. Картины Зельда и вправду писала неплохие. Своенравная и гордая, она на все запреты отвечала запретами, но гораздо более коварными. Почти каждый день Зельда делала все, чтобы Скотт как можно скорее выпил и не смог сесть за работу. В том, что Зельда губит одного из лучших американских писателей, больше всего ее обвинял их общий знакомый Эрнест Хемингуэй. Он называл Зельду «хитрой кошкой с пустыми глазами», а она всегда говорила с ним устрашающим шепотом, как бы подчеркивая свою ненависть.

Творческий кризис Фицджеральда и участившиеся истерики Зельды вынудили обоих уехать спасаться на Французскую Ривьеру. Там, вдали от нью-йоркской суеты, и он, и она немного успокоились. Скотт работал над романом «Великий Гэтсби», Зельда целыми днями пропадала на пляже. Дела, казалось, пошли на лад. Однако это было всего лишь затишье перед бурей.

Фицджеральды не могли жить спокойно. Им обоим суждено было метаться по жизни, как лодкам в лютый шторм. Сначала Зельда влюбилась во французского летчика. Роман длился недолго и ничем не угрожал браку, но угроза жизни не в меру впечатлительной Зельды все же возникла. Когда летчик внезапно бросил свою возлюбленную, она напилась снотворного и выжила только благодаря тому, что Фрэнсис вовремя нашел ее. Второй ее выходкой стала сцена ревности в одном из ресторанов Парижа, которая тоже чуть не закончилась плачевно. Во время ужина Фицджеральд заметил за соседним столиком саму Айседору Дункан и спросил разрешения у Зельды выразить великой танцовщице свое восхищение. Зельда разрешила, но как только Скотт вышел из-за стола, она встала, подошла к лестнице и бросилась вниз. Все, кто наблюдал за разыгравшейся сценой, были уверены, что Зельда сломала себе позвоночник, но она всего лишь ушиблась.

Вскоре Зельда стала слышать голоса. Сначала они предупреждали ее о готовящемся среди друзей заговоре против ее семьи, потом они запретили ей двигаться. Диагноз врача лишь подтвердил догадки многих: шизофрения. С этого момента жизнь Фицджеральда была подчинена болезни жены. Он тратил огромные суммы на лечение, пил еще больше, пытался забыться в обществе других женщин, но все было напрасно. Новые несчастья посыпались на него одно за другим. Он сломал ключицу и долгое время не мог писать, у него умерла мать, дочь не желала учиться и требовала все больше денег на развлечения. Сердце писателя не выдержало, и Фицджеральд умер от обширного инфаркта в 1940 году в возрасте сорока четырех лет.

С этих самых пор к голосам, которые слышала Зельда, прибавился еще один – голос ее собственного мужа. Через восемь лет после его смерти врачи заметили небольшие улучшения в состоянии Зельды Фицджеральд и даже отпустили ее повидать родных в Монтгомери. Уже прощаясь с ними на вокзале, она вдруг обратилась к своей матери: «Не волнуйся, мама! Я не боюсь умереть. Скотт говорит, это совсем не страшно».

А через несколько дней в клинике, где она лечилась, случился пожар. Среди девяти погибших была и Зельда. Словно в насмешку над величайшей любовью и великой трагедией возле обгоревшего остова клиники валялись чудом не пострадавшие в огне бумажные коробки из-под «Рыжей кобылки», которые друзья в большом количестве передавали для Зельды.

Для теста

• 150 г творога
• 90 г сахара
• 75 г меда
• 150 г пюре из тыквы
• 110 г сливочного масла
• 1 ч.л. пищевой соды
• 330 г пшеничной муки + на подпыл

Для заварного тыквенного крема

• 500 г пюре из тыквы
• 2 яйца
• цедра 1 лимона
• 6 ст.л. лимонного сока
• 6 ст.л. сахара
• 3 ст.л. кукурузного крахмала
• 1 ст.л. пшеничной муки
• 150 г сливочного масла

Для творожного крема

• 400 г творога
• 6 ст.л. сметаны
• 60 г пюре из кураги
• 3 ст.л. лимонного сока
• цедра 1 лимона
• 1 ст.л. экстракта ванили

Для украшения

• 50 г грецких орехов

Первым делом следует приготовить пюре из тыквы, так как оно используется и в коржах, и в тыквенном креме. Очень удобно сделать все пюре сразу: и для коржей, и для крема. Тыкву очистить, нарезать кубиками, поместить в пароварку и готовить

до мягкости примерно 20 минут. Можно также завернуть тыкву в фольгу и запечь до мягкости в духовке. Сырой мякоти тыквы обычно берут в два раза больше требуемого количества готового тыквенного пюре.

Для теста в сотейник с толстым дном или кастрюльку выложить творог, сахар и мед, затем добавить тыквенное пюре и сливочное масло. Перемешать и готовить на водяной бане 10–15 минут, не забывая помешивать. Затем добавить соду и перемешать, при этом масса станет очень пышной и воздушной и сильно увеличится в объеме. Снять кастрюльку с водяной бани. Понемногу добавлять муку, вымешивая тесто вручную. Тесто получится довольно мягким и очень липким, но муки больше подсыпать не нужно.

Накрыть тесто пищевой пленкой и поместить в холодильник минимум на 5–6 часов, а лучше на ночь.

Для заварного тыквенного крема в кастрюльке соединить тыквенное пюре, яйца, цедру и сок лимона, сахар, крахмал и муку, перемешать. Поместить на огонь чуть ниже среднего и, постоянно помешивая, варить с момента закипания минут 5–7, до загустения. Масса получится однородной, шелковистой и нежной.

Остудить крем, накрыв его поверхность пищевой пленкой, чтобы не заветрилась.

Сливочное масло комнатной температуры растереть силиконовой лопаткой. Буквально по ложке добавлять масло в заварной крем и вымешивать. Важно: сливочное масло и заварной крем обязательно должны быть одинаковой температуры! Тыквенный крем получается очень нежным и воздушным.

Для творожного крема взбить блендером все его составляющие: творог, сметану, пюре из кураги, сок и цедру лимона, а также экстракт ванили в однородную массу.

Достать тесто из холодильника – оно станет густым, но останется слегка липким. Выложить его на присыпанную мукой рабочую поверхность, сформовать колбаску и разделить ее на 8–9 равных частей.

Раскатать каждый шарик теста в корж максимально тонко; если тесто будет липнуть, можно присыпать его мукой. Идеальный размер коржа – 20×30 см. При необходимости сразу после запекания коржи можно будет подровнять.

Выпекать каждый корж в разогретой до 180 °C духовке от 6 до 8 минут, до подрумянивания (ориентируйтесь на свою духовку). Остудить коржи.

Собрать торт. Первый корж смазать творожным кремом. Накрыть вторым коржом, смазать его заварным тыквенным кремом. Далее так же чередовать коржи и два вида крема.

Последний, верхний корж смазать заварным тыквенным кремом.

Поместить готовый торт в холодильник на несколько часов. Подровнять края, если это необходимо. Украсить измельченными грецкими орехами.

Торт блинный «Распутин»

Историю Григория Распутина принято рассказывать немного мелодраматично. Простой тобольский крестьянин-паломник, ехавший к святым местам в роли то ли юродивого, то ли «божиего мужичка» и внезапно ставший популярным среди столичной аристократии. По слухам, он даже якобы влиял на царскую семью, во многом через подругу императрицы фрейлину Анну Вырубову. Согласно сплетням той поры, она, как и многие другие придворные дамы, спала с ним. Пользуясь влиянием на императрицу, он якобы управлял назначением министров и даже освобождением из тюрьмы тех, кого обвиняли в шпионаже. В 1920-е годы в СССР начал печататься «Дневник Вырубовой», в котором излагались довольно откровенные истории. В них говорилось о его германофильских настроениях и о том, что он склонял царскую семью к миру с Германией.

Но настоящих историков смущают детали. Первичных источников слухов – показаний от участников всех этих событий – всего три. Остальной вал «распутинской» литературы пересказывает только их, и никого, кроме них.

Главная свидетельница – Татьяна Григорова-Рудыковская. Но в ее описании заигрываний «старца» с дамами высшего света тот имеет «черные густые волосы» и «первое, что привлекало внимание, – глаза – черные» и с гипнотической силой. Проблема в том, что все, видевшие Распутина, отмечают каштановый цвет волос и голубые глаза. То есть ключевые детали в образе этого человека она почему-то запомнила такими, какими их не запомнил никто другой. Никаких документальных или точных мемуарных свидетельств того, что она вообще когда-либо его видела вживую, не существует.

Второй первоисточник историй о Распутине-дьяволе – «Дневник Вырубовой». Когда-то она считалась второй свидетельницей всех этих политико-сексуальных безобразий. По духу ее дневник близок к рассказам Рудыковской. Увы, дневник вообще оказался подделкой. Сфабриковали его, по мнению современных историков, Алексей Толстой и историк Петр Щеглов. Фальшивка максимально крепкая, в дореволюционной России историкам давали хорошее образование. Но ее создатели не располагали всеми деталями биографии Распутина, известными сегодня по архивам. Поэтому там не стыкуются даты

его пребывания в том или ином месте, имена действующих лиц и многое другое. Что и позволило легко и быстро выявить подделку.

Третий, тоже вроде бы первичный источник, что-то видевший своими глазами, – монархист А. И. Дубровин. Но и тут не все так гладко. После февраля Временное правительство создало чрезвычайную комиссию по расследованию всего этого распутства, о котором писал Дубровин. «Временные» рассчитывали получить на обнародовании скабрезных историй политические дивиденды – но не срослось. При медосмотре комиссия обнаружила, что Анна Вырубова, главная «любовница старца», была девственницей. Другие светские дамы вообще ни разу не оставались с ним наедине.

Вообще, в историях о любовных похождениях этого человека много нестыковок. Утверждается, что у него было множество любовниц из замужних дам. Под гипнотическим влиянием глаз переменного цвета они позволяли ему все и даже больше. Но согласно отчетам полицейского досье Распутина из Государственного архива Российской Федерации, никаких данных об этом нет, хотя в норме филеры запросто писали о таких вещах – для слежения за ними их к нему и приставили. Зато они фиксируют, что он чрезвычайно часто снимал девиц легкого поведения на Невском – то есть третьесортных, а в той конкретной точке еще и наркоманок, часто зараженных срамными болезнями. Зачем? Неужели Григорию так не хватало острых ощущений? А может это он был востребован только ими, за один целковый?..

Сама собой возникающая догадка о его небольшой привлекательности как партнера находит массу подтверждений в источниках. Видевшие его женщины отмечают неопрятные длинные волосы и бороду, мывшиеся то ли только дождем, то ли только по большим праздникам. Может, именно поэтому его не пускали в императорский дворец, к больному наследнику, чаще, чем пару раз в месяц? В любом случае образ Казановы выходит немного дефектным.

Если в источниках нет прямых указаний на то, что Распутин спал со всем двором, для ясности нужны какие-то косвенные, но объективные параметры. У него было семь детей от родной жены, но ни одного наследника на стороне ему предъявлено не было, хотя Распутин массово сорил деньгами во все стороны, что просто провоцировало подобный сценарий.

Давил ли Григорий на решения, принимаемые царем? Да, кое-какие записки с просьбами Николаю II через Вырубову и, возможно, Александру Федоровну он передавал, о чем есть

записи и самого государя. Но достоверно известно очень мало случаев, когда он осмеливался что-то рекомендовать самодержцу. Один из них – совет избежать войны с Германией и Австрией в 1914 году. Правда, то же самое царю советовали и другие вменяемые люди, так что ничего особенного в позиции Распутина не было. И императрице-матушке Александре Распутин советы давал, но все больше по части дел домашних, вышивки гладью да сладкой выпечки.

Подведем итоги. Все имеющиеся источники, говорящие о «влиянии Распутина» на царя или его супругу, демонстрируют крайне низкое качество. Как констатирует Дуглас Смит, английский историк, «слухи эти были абсолютно безосновательны и распространялись главным образом левой оппозицией». Если Григорий и назначал министров через постельные приключения с дамами высшего света, то ни о таких министрах, ни о таких дамах никаких подлинных сведений нигде нет. Зато есть точные данные о заведомых подделках на эту тему, выполненных на приличном уровне. Кто-то вложил в них немалые деньги. Смысл их сводился к дискредитации царской семьи фейками о ее личной жизни.

Легенда о «злодее Гришке» требовала и закономерного конца – убийства нового Кощея. И 30 декабря 1917 года оно состоялось. Правда, кто именно его совершил – непонятно. Многие годы единственной версией были писания князя Юсупова. Он составил их в эмиграции, отчаянно нуждаясь в деньгах и рассчитывая заработать на книге, в которой выставлял себя главным убийцей. По его воспоминаниям, Распутина в ходе беседы отравили цианистым калием в сладком пирожном, им же, то бишь Распутиным, изобретенном, но он почему-то не умер. Потом выстрелили ему в сердце, после чего он почему-то побежал, и, наконец, застрелили еще раз.

Как отмечали родственники и просто знавшие его люди, Григорий не переносил сладкого. Угощать и фантазировать мог, а сам не ел. Он вообще был сказочник великий. Как, впрочем, и все, кто, так или иначе, себя к Распутину приписывал. Юсупов, описавший себя как одного из убийц, говорит, что рубашка жертвы была шита васильками, другой убийца (по Юсупову) – Пуришкевич – утверждает, что она была кремовой. А вот в материалах следствия тело Распутина выловили из реки в голубой рубашке, шитой золотыми колосьями, да еще и в шубе.

И еще немного «загадок».

Да, люди из зарубежных спецслужб следили за «старцем» и знали, что с придворными дамами он общается только вербально. Но слышали они и о том, что выдуманные постельные

подвиги Распутина – главный козырь антимонархической пропаганды. Санкцию начальства на его ликвидацию получить было вряд ли возможно. Но инициатива младших исполнителей часто заходит куда дальше, чем об этом догадываются их шефы. А посему на сегодняшний день единственное подлинное и неопровержимое, что нам остается, это те самые кулинарные записки Григория, которые он писал «со вздрыку» (то есть по вдохновению) тем самым придворным дамочкам. Вот один из них.

Для шоколадных блинов

- *120 г сливочного масла*
- *2 ст.л. воды*
- *120 г шоколада*
- *¾ стакана пшеничной муки*
- *2 ст.л. сахара*
- *1 ч.л. соли*
- *310 мл молока*
- *3 крупных яйца*
- *½ ч.л. ванильного экстракта*
- *растительное масло для жарки*

Для крема

- *500 мл сливок 35 % жирности*
- *¼—⅓ стакана сахара*
- *½ ч.л. ванильного экстракта*

Для украшения

- *шоколадная стружка*

Приготовить шоколадные блины. Нарезать сливочное масло небольшими кубиками. В маленький сотейник влить воду, положить масло и довести до кипения. Снять с огня, хорошо перемешать и добавить шоколад, наломанный на кусочки. Оставить на 5 минут, потом перемешать венчиком до полного растворения. Остудить.

В миске перемешать муку, сахар и соль. В другой миске смешать молоко, яйца и ванильный экстракт. Влить жидкую смесь в сухую и быстро замесить тесто венчиком. Добавить холодную шоколадную смесь и размешать до получения однородной массы.

Накрыть миску крышкой и поставьте в холод минимум на 2 часа или на ночь.

Разогреть на среднем огне сковороду с толстым дном, смазать растительным маслом. Наливать в сковороду по 2 ст.л. теста и выпекать тонкие блины диаметром 20 см. У вас получится примерно 15 блинов. Остудить блины в течение 2 часов.

Для крема взбить сливки до мягких пиков, добавить сахар и

ванильный экстракт и продолжать взбивать до плотных пиков.

Выложите блин на блюдо и смажьте взбитыми сливками. Повторите со всеми блинами и кремом. Собранный торт украсьте шоколадной стружкой. Перед подачей поместите в холодильник минимум на 4 часа.

Торт «Чалыкушу»

Двенадцатилетним мальчишкой Мустафу Кемаля отправили учиться в военную академию города Салоники, в ту пору еще принадлежавшего Оттоманской империи. Ему уже тогда нравились мундиры, и он попал в компанию любителей кричащей одежды. И хотя он вращался почти исключительно в мужских кругах, ему удалось завести романчик с девочкой по имени Эмине. Ей было восемь лет, и ее отец имел высокий чин в военной академии. Спустя годы Кемаль вспоминал о том, как привередлив он был в выборе одежды и как свято подружка верила в его великое предназначение. «Ты рожден, чтобы стать султаном», – говорила она. Однако мусульманские обычаи не позволяли им встречаться, и лишь изредка ему удавалось увидеть любимую в окошке ее дома. Время от времени он приезжал в Салоники и виделся с Эмине. Ее сестра потом вспоминала, что они надеялись пожениться, но ничего из этого не вышло.

Между первой любовью по имени Эмине и последней по имени Эрминэ у Ататюрка будет масса европейских возлюбленных, многолетняя постоянная турецкая любовница, практически гражданская жена – Фикрия, младшая сестра его отчима, но в брак Кемаль не вступал.

Борьба за освобождение Турции закончилась сожжением Смирны. Когда там находился Ататюрк, в его штаб пришла молодая женщина и попросила о встрече с ним. Он отказался, а затем решил на нее взглянуть. Взглянув, отпустил ординарца и предложил ей присесть. Звали ее Латифа, и была она дочерью Ушаки-заде Муаммера, богатого смирниота, интересовавшегося грузоперевозками и международной коммерцией. И хотя Латифа была турчанкой с оливковой кожей и большими черными глазами, она изучила в Европе право и говорила по-французски как француженка. Ее родители проводили лето в Биаррице, а она вернулась в Турцию помочь Кемалю. Она, как и многие турецкие женщины, носила в медальоне его портрет. Кемаль, вообразивший, что она в него влюблена, был очарован этой деталью.

Латифа предложила ему вместе со штабом перебраться в ее загородный особняк, даже организовала в его честь официальный прием. Однако в постель с ним не легла. Это удивило Кемаля – борец за свободу страны успел привыкнуть к женщинам, которые отдавались ему добровольно и с нетерпением. Но Латифа решила стать его женой, а не просто любовницей. В конце месяца он уехал в Анкару, так и оставив крепость непокоренной.

Кемаль написал Латифе, что он теперь глава государства, ему нужна жена, и Латифа, по всей видимости, вполне годится на эту роль. Девушка отправилась в Анкару. Пока она там гостила, умерла давно хворавшая мать Кемаля, но он тем не менее попросил Латифу немедленно выйти за него замуж. На следующий день в доме отца Латифы произошла свадебная церемония в европейском стиле. Исламский обычай запрещает жениху и невесте видеть друг друга до конца свадьбы. Кемаль с Латифой нарушили эту традицию и поклялись друг другу в верности, сидя рядом за пиршественным столом.

Кемаль с молодой женой отправились в свадебное путешествие; заодно оно послужило примером его борьбы за эмансипацию турчанок. «Вот как мы будем обращаться с нашими женщинами», – говорил он, указывая на Латифу, которая стояла в брюках рядом с ним. И вообще, пора, мол, кончать с гаремами и половой дискриминацией.

Столь неприлично, на взгляд ортодоксальных мусульман, выставляя напоказ молодую жену, он давал козыри своим противникам-традиционалистам. Особенно сильно они злопыхательствовали, когда Латифа появлялась на празднествах в нарядах с глубоким вырезом.

Супружескую жизнь отравила смерть Фикрии, которая, узнав о женитьбе Кемаля, застрелилась в номере отеля, что возлюбленный раньше снимал для нее. Ататюрк сильно запил, а через два года ушел от жены, объявив о разводе.

В 1933 году судьба могла подарить Кемалю еще один шанс круто изменить жизнь. Этот шанс носил чудесное имя Эрминэ, которое напомнило Кемалю о первой любви – Эмине, хотя и было чуждо для турецкого уха. «Эрминэ обладала чрезвычайным умом и красотой, отчего Ататюрк был пленен ею с первого взгляда. Он пригласил ее на танец и попытался разузнать имя чудесной незнакомки. “Какое странное имя – Эрминэ, это разве турецкое имя?” – спросил он, на что девушка ответила. “Эрминэ – армянское имя”», – рассказывает Эйюбоглу.

Это не стало препятствием для «отца турок». По словам автора биографической книги, очарованный ею Кемаль не смог побороть в себе слабость и уйти от прекрасной Эрминэ. После

банкета они стали тайно встречаться, однако их роман не мог закончиться свадьбой по некоторым причинам. Во-первых, разница в возрасте: ей было чуть больше двадцати лет, а Кемалю – сорок восемь; во-вторых, жизнь Ататюрка была полностью посвящена турецкому народу, а нарушить клятву, данную своему народу, он попросту не мог.

Хоть свадьбы и не состоялась, но, по мнению автора книги Нехира Эйюбоглу, Ататюрк не смог ее так просто отпустить. По рассказу Эйюбоглу, как-то Ататюрк сказал ей: «Я увидел тебя и понял, что ты не турчанка. Но я тебя сильно полюбил, и неважно, кем ты приходишься по крови».

Девушка также была к нему неравнодушна. «Чтобы попасть на банкет, организованный в честь какого-то важного гостя, Эрминэ приложила все усилия, даже придумала по правилам того времени изысканный десерт – “Чалыкушу” – и принесла его во дворец», – рассказывает автор биографии.

«Когда Ататюрк в очередной раз позвал Эрминэ в Долмабахче, встреча не состоялась. В этом им помешал премьер-министр Исмет Иненю, после чего Эрминэ больше ни разу не выдалось возможности увидеться вновь с Ататюрком», – сообщает автор. Кемаль же до самой смерти в 1938 году продолжал много пить, кутить, заказывал килограммами сладости, в том числе и полюбившийся торт «Чалыкушу».

Для коржей
- *15 яичных белков*
- *400 г сахара*
- *80 г пшеничной муки*
- *400 г молотого миндаля*

Для малинового желе
- *350 г замороженной малины*
- *180 г малинового пюре*
- *70 г сахара*
- *15 г листового желатина*

Для первой части крема
- *200 мл цельного молока*
- *1 г ванильного сахара*
- *150 г яичных желтков*
- *210 г сахара*

Для второй части крема
- *270 г сахарного сиропа*
- *7 яичных белков*

Для третьей части крема
- *80 г сливочного масла*

• 1–1½ ч.л. коньяка

Для малиновой заливки

• 200 г малинового пюре

• 30 г сахара

• 8 г листового желатина

Для коржей яичные белки взбить с сахаром в стойкую пену. Муку и молотый миндаль перемешать и соединить со взбитой белковой массой. Выстелить противень пергаментом, установить металлическое кольцо диаметром 26 см. Разделить полученную массу на 4 части, выложить одну часть в кольцо, разровнять. Выпекать при 180 °С в течение 20 минут. Таким образом приготовить еще 3 коржа. Затем остудить коржи при комнатной температуре.

Для малинового желе замороженную малину и малиновое пюре выложить в сотейник, всыпать сахар и перемешать до его растворения, доведя температуру смеси до 85 °С. Замочить желатин в холодной воде. Набухший желатин отжать, выложить в сотейник с малиновым пюре, перемешать до растворения желатина. Готовое желе охладить в течение 3 часов в холодильнике.

Для первой части крема в сотейник налить молоко, добавить ванильный сахар и прогреть. В отдельной емкости соединить желтки с сахаром, перемешать венчиком и залить разогретым молоком. Размешивать эту массу вручную венчиком 2–3 минуты. Перелить обратно в сотейник, при непрерывном перемешивании довести до 80 °С, процедить через сито и остудить.

Для второй части крема сахарный сироп нагреть до 118 °С. Отдельно взбить белки в пышную пену. Не прекращая взбивать, тонкой струйкой влить горячий сироп. Масса должна увеличиться в объеме в три раза. Взбивать, пока смесь не станет комнатной температуры.

Для третьей части крема миксером взбить размягченное сливочное масло до пышности, 5–10 минут. Добавить коньяк.

Все три части крема соединить вместе и перемешать.

Взять кольцо диаметром 28 см. Один из четырех миндальных бисквитов положить внутрь кольца. Подготовить два кондитерских мешка: в один выложить крем, а в другой – охлажденное малиновое желе. Отрезать кончики мешков таким образом, чтобы диаметр отверстия составлял 1 см. Отсадить крем и желе кругами, чередуя их и начиная с внешней стороны. Выложить сверху второй и третий коржи, нанося на них крем и желе таким же образом. Выложите сверху четвертый корж, покройте его кремом и разровняйте. Уберите в морозильник на

30 минут.

Для малиновой заливки в сотейник выложить малиновое пюре, всыпать сахар и прогреть до его растворения. Замочить в холодной воде желатин, отжать его и соединить с малиновым пюре. Полученную массу остудить до 35 °С.

Залить поверхность торта малиновой заливкой и поместить в морозильник до застывания.

Торт «Птичье молоко» для Андрея Шереметьева

Так было угодно звездам, чтобы мой любимый супруг был совершенно безразличен к сладкому. Сколько ни пробовала я печь самые распрекрасные торты и пироги к домашним торжествам – все без толку: угощались и восхищались все, кроме мужа. Если же покупка десерта доверялась ему, то он упорно приносил из магазина либо вафельные тортики, либо «Птичье молоко» (но обязательно то самое, в фирменной коробке), либо, еще реже, маленький песочный «Ленинградский» торт. Таким нехитрым способом я все-таки вычислила кондитерские предпочтения мужа и в какой-то из дней решилась испечь «Птичье молоко» сама. Получилось прекрасно! И за двадцать пять лет супружества «Птичка» остается нашим любимым семейным десертом. По моему рецепту торт получается точь-в-точь как гостовсткое «Птичье молоко» нашего многоуважаемого дедушки Гуральника. Убедитесь сами!

Количество ингредиентов указано для формы диаметром 26 см.

Для коржей

- *100 г сливочного масла + для смазывания*
- *100 г сахара*
- *10 г ванильного сахара*
- *2 яйца*
- *150 г пшеничной муки*
- *1 ч.л. разрыхлителя*
- *сахарная пудра для посыпки формы*

Для суфле

- *8 г агар-агара*
- *140 мл воды*
- *150 г сливочного масла*
- *70 г сгущенного молока*
- *6 яичных белков*
- *щепотка лимонной кислоты или соли*
- *400 г сахара*
- *несколько капель лимонного сока*

Для шоколадной глазури

• 75 г темного шоколада
• 50 г сливочного масла
• 30 г белого шоколада
• Духовку разогреть до 210 °С.

Для коржей миксером взбить размягченное масло с сахаром и ванильным сахаром до воздушного состояния. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца комнатной температуры до образования однородной массы. Муку смешать с разрыхлителем и всыпать в масляную смесь, недолго перемешать лопаткой до объединения компонентов. Тесто получается густое и липкое.

Разделить на 2 равные части, выложить на 2 квадрата пищевой пленки, завернуть и прямо в пленке сформовать 2 шара. Затем на 2 листах пергамента обвести карандашом форму, в которой будем готовить торт, чтобы испечь коржи, соответствующие размеру формы. Переложить тесто в центр круга таким образом, чтобы оно оказалось между пергаментом и пленкой. Поверх пленки скалкой раскатать из теста круг необходимого размера и подогнать руками под нарисованный ободок. Снять пленку, переложить корж на противень и выпекать 6–7 минут, до легкого подрумянивания.

Пока выпекается первый корж, подготовить второй, затем выпечь его так же. Можно чуточку обрезать неровные края бисквита и сделать их чуть меньше размера формы, чтобы в готовом торте тесто не «выглядывало» из-под суфле.

Для суфле в глубоком сотейнике залить агар-агар холодной водой и оставить набухать на несколько часов.

Разъемную форму для выпечки выстелить листом пергамента (чтобы потом торт удобнее было извлечь из нее), бортики изнутри смазать маслом и посыпать сахарной пудрой, стряхнув излишки.

Выложить один корж на дно формы и отставить, второй держать наготове.

Продолжить готовить суфле. Мягкое сливочное масло взбить миксером около 10 минут в воздушную белую массу. Продолжая взбивать, ввести сгущенку, добавляя по 1 ложке и тщательно вымешивая миксером после каждой порции.

В другую миску (или чашу миксера) влить белки, добавить щепотку лимонной кислоты или соли и начать взбивать на средних оборотах. Если миксер один, то предварительно следует промыть и насухо протереть насадки.

Сразу после того, как начали взбивать белки, поставить сотейник с агар-агаром на умеренный огонь и при постоянном перемешивании довести смесь до полного растворения агар-агара.

Увеличить скорость миксера с белками до максимума. Здесь все нужно делать быстро, пока взбиваются белки, потому что сироп и меренга должны быть готовы в одно и то же время. Если белки взобьются в устойчивую меренгу до того, как сварится сироп, снизить обороты миксера до средней скорости.

В сотейник с агар-агаром всыпать сахар и, аккуратно перемешивая, довести до кипения. После закипания перестать перемешивать и прогреть сироп до 110 ˚С (фаза активного бурления). Перед тем как сироп достигнет нужной температуры, влить несколько капель лимонного сока.

Не переставая взбивать белки на средних оборотах, влить тонкой струйкой горячий сироп между венчиком и чашей миксера. Взбивать 1–2 минуты, и когда суфле значительно увеличится в объеме, ввести смесь из масла и сгущенки, добавляя по одной ложке. Здесь тоже нельзя «засиживаться», потому что, как только суфле остынет до температуры 40 ˚С, агар-агар застынет. После введения масляной смеси суфле станет более жидким. Взбивать еще 1–2 минуты на средних оборотах.

Половину суфле сразу перелить в подготовленную форму, сверху выложить второй корж и залить второй половиной суфле.

Поместить торт в холодильник на полчаса, чтобы суфле схватилось.

Для глазури в небольшом сотейнике на минимальном огне растопить измельченный шоколад с маслом при постоянном перемешивании лопаточкой.

Залить остывший торт приготовленной глазурью и распределить шпателем по всей поверхности. Вернуть торт в холодильник еще максимум на 30 минут, чтобы глазурь слегка застыла. Очень медленно и аккуратно, иначе суфле может треснуть, раздвинуть бортики формы, снять их и поместить торт снова в холодильник уже до окончательного застывания – достаточно будет 30 минут.

Если нужно сделать надпись или традиционный декор, растопить белый шоколад и нанести декор рисунок на полностью застывшую коричневую глазурь.

Я написала очень подробный и, наверное, пугающе длинный текст. Не волнуйтесь. Сложно будет в самый первый раз. Далее все происходит на автомате, и единственные моменты, которые реально требуют от меня, торопыги, терпения – это минуты застывания суфле. Я просто уверена, что все у вас получится с первого раза, и «Птичье молоко» в виде торта, пирожных или даже конфет ручной работы прочно поселится в вашем доме!

Торт «Наполеон» для Валерия Юнгблюд

Пеку «Наполеон» для любимого мужа, сыновей, а теперь и для внучки по этому рецепту уже четверть века, и этот торт стал моим коронным блюдом! В нашей семье «Наполеон» – всегда праздник! Если кто-то придерживается другого мнения относительно этого известного десерта, могу с полной уверенностью сказать, что вы не пробовали настоящего домашнего «Наполеона»: он нежный, ароматный, тающий во рту, очень деликатный и деликатесный. Все быстрые варианты из готового слоеного теста даже рядом с ним не стоят. Вкусно, но не то.

К сожалению, в наше время покупной магазинный аналог мало похож на классический домашний торт «Наполеон», поэтому новое, молодое поколение хозяек, возможно, и относится к лакомству с прохладцей. Предлагаю единственный вариант попробовать и оценить настоящий, самый вкусный слоеный торт с нежным заварным кремом – приготовить его самостоятельно! Тем более что в сравнении со многими современными рецептами, требующими огромного количества компонентов, домашней техники и, зачастую, дефицитных ароматизаторов или добавок, в нашем торте все продукты известны и всегда доступны!

Для теста

- *400 г сливочного масла*
- *6 стаканов пшеничной муки высшего сорта*
- *2 яйца*
- *около 450 мл кипяченой воды*
- *1 ч.л. соли*
- *1 дес.л. уксуса 6 %*

Для заварного крема

- *6 яиц*
- *4 ст.л. пшеничной муки*
- *1,1 л молока*
- *500 г сахара*
- *500 г сливочного масла*

Для теста сливочное масло нужно предварительно слегка заморозить, так с ним будет удобнее работать. На рабочую поверхность просеять муку. В муке мелко порубить ножом* замороженное масло, подсыпая муку с края в центр стола или разделочной доски. В результате у вас должна получиться сухая крошка.

В полулитровую банку разбить 2 яйца, остальной объем банки заполнить холодной кипяченой водой. Тщательно взболтать содержимое вилкой, добавив туда же соль и в самом конце – уксус.

Из полученной мучной крошки сформировать горку, сделать в ней углубление и начать подливать жидкость из баночки. Снова все нужно будет «рубить» большим ножом, т. е. даже руки в тесте пачкать не придется. Подливаем частями жидкую смесь до тех пор, пока она не закончится, и все время работаем ножом. На глазах песочная крошка начнет превращаться в однородное тесто. В результате такой работы у вас должен получиться однородный комок красивого теста.

Готовое тесто разделить на 16 равных комочков (это классическое количество коржей!), уложить на дощечку и, обернув пищевой пленкой или пакетом, отправить в холодильник на 20–30 минут либо слегка подморозить в морозильнике.

Затем каждый комочек теста из холодильника раскатать в тонкую лепешку, используя минимальное количество муки для посыпки стола. Лепешка должна быть тонкой, насколько это возможно, буквально просвечивать. Форма любая. Проще раскатывать прямоугольники по размеру противня. (Моя соавтор Инна Метельская изобрела свой способ раскатки теста – она его раскатывает прямо на тыльной части противня и выпекает коржи, вставляя противень в духовку вверх тормашками.) С круглыми коржами чуть сложнее, их нужно обрезать в сыром или готовом виде, да и количество их получится больше.

Тесто достаточно эластичное, не бойтесь его порвать при переносе на противень. Если совсем нет практики, вы можете катать тесто на пергаменте и переносить на противень вместе с пергаментом. Даже если случится «обрыв», страшного в этом ничего нет – вы соедините линию обрыва теста прямо на противне. Коржи можно наколоть вилкой в нескольких местах, чтобы они меньше вздувались.

Отправить противень в духовку, нагретую до 180–200 °С. Испечь корж до красивого нежно-золотистого цвета. Для интересного рисунка среза будущего торта можно пару-тройку коржей запечь до бронзового или орехового оттенка, но не передержать до черноты! Пока один корж печется – раскатываем

следующий. В результате у вас должно получиться 16 румяных слоеных коржей прямоугольной формы или чуть больше круглых.

Варить заварной крем я рекомендую тогда, когда тесто охлаждается в холодильнике, этого времени вполне достаточно. Для крема в глубокой миске взбить яйца и муку до однородного состояния. Проще использовать блендер или миксер.

В отдельной высокой кастрюле с толстым дном подогреть молоко и растворить в нем сахар. Крема много, посуда должна быть емкой. И ни в коем случае не используйте эмалированную или алюминиевую кастрюльку. В первой пригорит, во второй – окрасит крем в серый цвет при взбивании с маслом.

В горячее молоко с сахаром тонкой струйкой влить яичную массу, постоянно помешивая. Готовить заварной крем нужно на слабом огне при постоянном помешивании. Варить до пюреобразного состояния, не допуская кипения, чтобы яйца не свернулись. Заварную смесь охладить до комнатной температуры. Несколько раз перемешать во время охлаждения, чтобы не появлялась корочка.

Сливочное масло заранее достать из холодильника, чтобы оно стало мягким. Перед тем как соединить с кремом, масло взбить до однородного состояния и только потом небольшими порциями добавить остывший крем в масло. Не наоборот! Когда весь крем будет влит в масло, еще раз взбить его миксером до однородности.

Собрать торт. Выстелить пергаментом или бумагой для выпечки дно блюда или подноса.

Смазать первый корж заварным кремом, накрыть вторым и прижать, чтобы торт был плотнее. Повторять до тех пор, пока не будут уложены все слои, не забывая утрамбовывать. «Наполеон» должен быть плотным! В конце убрать лист бумаги: придержать торт одной рукой, другой вытянуть лист.

Из обрезков или одного коржа сделать крошку. Можно покрошить их пальцами или переложить в пакет и прокатать его скалкой. Посыпать верх и бока торта полученной крошкой, в которую вы уже по своему вкусу можете добавить измельченные грецкие орехи или мелко натертый шоколад, от этого торт хуже не станет.

Готовый торт оставить в холодильнике для пропитки и застывания крема, это может занять минимум 3 часа, но лучше подождать ночь. Ставить торт под пресс дополнительно не нужно. Я сторонник естественной пропитки! Если все выполните так, как я рассказала, то утром будете угощать своих любимых вкуснейшим домашним лакомством, лучше которого не сыскать!

* Обратите внимание на то, что тесто для торта нужно вымешивать с помощью ножа. Так холодное масло не будет таять от тепла ваших рук и возьмет то количество муки, которое нужно. Иначе, переборщив с мукой, вы рискуете получить очень жесткое тесто. Тогда как в идеале тонкие коржи должны быть хрустящими и в то же время нежными.

notes

Примечания

1

Для приготовления этого торта можно использовать и другие кремы – но обязательно сочетание сладости и кислоты (допустим, заварной крем с лимоном и лимонной цедрой).

2

В Аргентине для новогодних подарков торт разрезают на четыре части (крестом Девы Марии), каждую часть заворачивают в ажурную салфетку-снежинку, вырезанную из пергамента, и перевязывают алой ленточкой.

3

В Баку торт «Апшерон» был невысоким. Так что можно использовать самую большую форму для выпечки и испечь всего два коржа. Тогда торт точно будет похож на лакомство из юности Магомаева!

4

На Украине первый и предпоследний слой торта промазывают густой кислой сметаной, но можно обойтись и без нее.